DIGITAL EDITION

NOVEMBRE 2022 · ANNO XXXVI · N. 303

Italia a Tavola

Quali bollicine stappare a Natale?

Ecco le selezioni di Italia a Tavola

◆

Vigilia di Natale

Il pesce è d'obbligo
Usanze e superstizioni

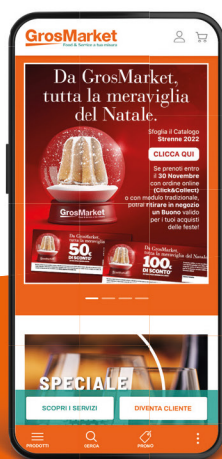
ALPEREGIS
METODO CLASSICO
TRENTO DOC
MILLESIMATO
ROTARI
ALPEREGIS
BRUT
TRENTODOC

ALEPREGIS

IL MEGLIO DEL TRENTODOC SECONDO ROTARI

IL CASH&CARRY CON UN TOUCH IN PIÙ.

Scopri i nostri servizi

Scarica l'app GrosMarket

Con sito e App è tutto più facile e comodo

I servizi online di GrosMarket offrono solo vantaggi:

- Risparmi tempo in fase di ordine
- Consulti l'assortimento quando vuoi
- Visualizzi prezzi e schede informative con un click
- Hai i tuoi ordini sempre a portata di mano
- Ordina e ricevi con esattezza ciò che ti serve

Ti aspettiamo online!

23 negozi in Italia

Acquisti in negozio con consegna

Ordine online con ritiro in negozio

Ordine online con consegna

Consulente per i clienti Horeca

GrosMarket

Food & Service a tua misura

grosmarket.it

LEMADY

LA PASSIONE PER LA PIZZA

LEMADY®

SPECIALE MISCELA
A BASE DI PASTA MADRE

SPECIAL MIX MADE WITH MOTHER DOUGH

VOLUME & SAPORE

Ideale per strutturare tutti i tipi di impasto per pizza, in particolare quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura

VOLUME & FLAVOUR
Ideal for all types of pizza dough, especially for significantly alveolated products

1 kg ℮ | 35.27 oz

100% GREEN

Lemady è la miscela a base di pasta madre essiccata di frumento ideale per strutturare tutti i tipi di impasto per pizza, in particolare quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura, maggiore volume in cottura, lunga conservabilità dell'impasto, profumi e sapori esaltati.

Modalità di utilizzo: da 2 a 20 g/kg di farina, in base alle necessità. Richiede l'aggiunta di lievito di birra.

pizzastories.le5stagioni.it

il direttore

Alberto Lupini

Dopo The Fork, la Guida Michelin sdogana anche MasterChef

Congratulazioni ad Antonino Cannavacciuolo che conquista meritatamente le 3 stelle e a tutti gli altri cuochi che hanno portato i loro ristoranti sul podio della Michelin. Si tratta di un traguardo che ad oggi resta ancora fra i più ambiti, anche se l'autorevolezza di un tempo è solo un pallido ricordo, sostituita ormai dal marketing e dall'apparenza. E magari con poche giustificazioni per le poche donne premiate, per alcune stelle tolte senza nemmeno comunicarlo agli interessati e per altre assegnate a locali aperti solo da pochi mesi (sono state date sulla fiducia?).

La gestione della presentazione della nuova edizione della "rossa" è del resto sempre più nella dimensione "evento" (con tanto di effetti speciali...), che non il momento più atteso dagli addetti ai lavori per fare il punto sullo stato della ristorazione in Italia. Della serietà degli appuntamenti di un tempo si è persa ogni traccia. E forse è giusto che sia così perché in fondo parliamo di ristoranti e non di ospedali... Ma che ci sia un effetto sempre più "commerciale" è ugualmente indubbio.

Sarà che sono cambiati i tempi e l'omino di gomma fa un po' fatica a cercare di stare al passo con l'opinione pubblica sempre più distratta o smaliziata, ma puntare solo sull'immagine sembra ormai il leitmotiv. Quella della più prestigiosa organizzazione di critici della ristorazione è ormai solo un'immagine del passato. Dopo l'accordo con The Fork (una grande messa in scena che uccide la ristorazione di qualità con i menu in saldo al 50%) o la vendita di spazi pubblicitari per promuovere sul sito i ristoranti in guida, la Michelin si è messa ora sul mercato dei like e si è affidata in questa occasione al brand di MasterChef, sperando di intercettare il gradimento del pubblico.

Con questo non vogliamo dire che le 3 stelle di Canavacciuolo derivino solo dal successo televisivo (ci mancherebbe altro, è uno dei grandi cuochi italiani a prescindere dal formato tv), ma ci sia concesso di esprimere il dubbio che, forse, la spinta a preferire il testimonial di pasta e gorgonzola rispetto ad altri bravi cuochi sia stata data anche dalla sua forte immagine pubblica. Quasi che la severità (a volte discutibile) degli ispettori sia stata sostituita da una sorta di Auditel.

Dopo questi scostamenti dall'autorevolezza di un tempo, basterà il nuovo corso fra critica e pubblicità a garantire un futuro alla Michelin? Finché resterà la rete internazionale delle guide rosse in tutto il mondo si andrà avanti con un assetto che, nei fatti, è da sempre uno dei più importanti veicoli promozionali della Francia. Che possa recuperare però l'attendibilità di un tempo è poco credibile, soprattutto pensando al perdurare del veto per stelle alle pizzerie in Italia. E meno male che l'Enit ora cerca di "correggere" la rossa centrando la Settimana della cucina italiana nel mondo proprio sul nostro piatto più famoso: la pizza.

La "rossa" appare sempre più in affanno nel tentativo di recuperare consensi e punta sulla popolarità di Antonino Cannavacciuolo assegnandogli la terza stella. Basterà a garantire un nuovo corso alla guida? Intanto perdura l'assurdo veto ad attribuire stelle alle pizzerie, simbolo di eccellenza made in Italy

Per i tuoi commenti cerca il codice 91577 su www.italiaatavola.net

In copertina

AlpeRegis è la gamma top della Cantina Rotari nelle versioni Brut, Pas Dosé, Extra Brut e Rosé e si ottiene esclusivamente da uve Chardonnay e Pinot Nero, selezionando i grappoli che all'assaggio esprimono una piena fragranza di aromi e una ricca componente acida, presupposti ideali per conferire struttura, aromaticità e longevità a un Metodo Classico Rotari.

Sommario

CERCA GLI APPROFONDIMENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Carenza di personale, dobbiamo puntare su giovani e scuole

In questi ultimi due anni, sottomessi dalle restrizioni sanitarie e condizionati dall'incertezza dovuta alla curva dei contagi, sono stati persi di vista, o quanto meno accantonati, gli impatti negativi sul tessuto economico e produttivo: contenere i morti e debellare l'epidemia era la priorità assoluta. L'apparato scolastico è stato costretto a ricorrere alla didattica a distanza, con una modalità di apprendimento fuori dall'ordinario, ma praticabile. A discapito, però, degli istituti tecnici e professionali, che sono stati messi in grossa difficoltà nello svolgimento dei programmi di insegnamento.

Con un marginale rientro alla normalità e un ritorno ai Protocolli d'intesa sull'alternanza scuola-lavoro, molte aziende tuttavia, per il calo di commesse e fatturato, non hanno potuto attingere al servizio. Purtroppo, un concatenamento di situazioni ostili hanno fatto sì che, nonostante il ritorno alle normali attività produttive, moltissime imprese (soprattutto ristorative) si sono ritrovate senza personale, specie in quelle mansioni dove gambe, mani e una buona dose di sacrifici sono richieste. La scuola dovrebbe essere uno dei "bacini" da cui attingere per trovare quelle figure professionali giovani e necessarie alle imprese, ma se ciò non avviene, specie in tempo di crisi generale e occupazionale, allora la tenuta dell'apparato "scuola-lavoro" entra in crisi.

Le imprese chiedono di essere messe nelle condizioni di lavorare e produrre oppure, quando ciò non è possibile, di essere adeguatamente sostenute e di poter contare su interventi di carattere fiscale e finanziario in grado di mitigare l'onda d'urto delle varie crisi. Sono quanto mai necessarie misure straordinarie e coraggiose, come quella ipotizzata da noi, Federazione italiana cuochi, relativa all'introduzione anche nelle piccole aziende ristorative del doppio turno, con agevolazioni fiscali per coloro che ne usufruiscono. La nostra associazione si sta attivando sempre più verso le scuole e i giovani con attività mirate, per infondere in loro passione e la giusta dedizione, in un mestiere che per quanto possa essere pesante e pieno di sacrifici è il lavoro più bello del mondo! Ma deve essere giustamente e correttamente retribuito e riconosciuto nel suo valore, facendone un'attività lavorativa che non penalizzi gli affetti, il proprio tempo libero e i rapporti sociali.

Cari imprenditori, lavoratori e apparati scolastici, ipotechiamo il nostro futuro e non perdiamo tempo: per quanto efficaci, ci vuol sempre del tempo per vedere gli effetti delle "medicine". Restiamo uniti e riprendiamoci il nostro comparto lavorativo, per riportarlo in carreggiata, affinché tutti ne gioiscano e traggano anche benefici economici: ne va della nostra credibilità di Paese invidiato dal mondo intero per la sua forte attrattiva turistica e per il cibo buono e sano.

Per i tuoi commenti cerca il codice 90944 su www.italiaatavola.net

Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia

Gli istituti alberghieri, fucina del Made in Italy a tavola

La Rassegna dei cuochi andata in scena a Villa Santa Maria ha presentato un modello scolastico-educativo da esportare in tutta Italia. I cuochi studenti saranno i migliori ambasciatori della nostra cultura agroalimentare

Prendo spunto da una manifestazione storica per il mondo della cucina. Alcune settimane fa si è celebrata la 42ª edizione della Rassegna dei cuochi, un'iniziativa simbolo per la nostra professione. Si svolge a Villa Santa Maria, Comune in provincia di Chieti, dove anche il sindaco è un cuoco. Questa località è un po' come la "patria" per noi cuochi; da qui partivano le possenti brigate che si facevano onore nei quartieri alti dell'hotellerie e qui nacque San Francesco Caracciolo, il patrono dei cuochi.

Le radici e la tradizione si sono innestate nel nuovo, rappresentato dall'Istituto alberghiero Giovanni Marchitelli, dove abbiamo incontrato gli studenti. Centinaia di giovani partecipi e determinati, grazie anche ad una struttura all'avanguardia che favorisce la pratica. Un impianto dove le nuove leve hanno davvero la possibilità di apprendere il mestiere mettendosi ai fornelli, cosa che per molti altri loro giovani colleghi resta purtroppo un miraggio.

Bene, le cucine del Marchitelli dovrebbero rappresentare la norma. I cuochi studenti, quando sono motivati, stimolati e messi alla prova e a confronto, non possono far altro che evolvere e, correggendo gli errori, affinare la loro (la nostra) arte. In questo modo saranno per vocazione naturale i più convincenti ambasciatori delle materie prime, delle filiere e della complessa e articolata cultura agroalimentare che determina i valori del territorio.

Si deve investire negli istituti alberghieri, che donano energie fresche alla ristorazione e favoriscono il rigenerarsi della tradizione. Il Made in Italy ha una valenza "centrifuga", che per esportare con efficacia la cucina italiana in ogni continente spesso ha origine in un centro come Villa Santa Maria, che nel cuore dell'Abruzzo non raggiunge i 2mila abitanti. Euro-Toques per tre giorni ha toccato con mano un filone aurifero di futuri professionisti. Un vero giacimento e soprattutto un modello scolastico-educativo da esportare in tutta Italia per poi prendere il largo e comunicare al mondo quanto siamo bravi.

Per i tuoi commenti cerca il codice 91017 su www.italiaatavola.net

Sal De Riso

Presidente AMPI

La cioccolata pastorizzata in bottiglia, nuovo trend per l'inverno

Saper individuare in anticipo le novità di prodotto e i trend è uno strumento importante per il pasticcere che vuole essere sempre allineato con la domanda dei consumatori: come fare? Le risposte sono diverse. Non smettere mai, quale che sia la stagione o il momento, di ascoltare con attenzione la clientela; di interagire con le associazioni di settore; di partecipare ai dibattiti; di studiare attraverso Instagram o altro quello che succede all'estero, dove spesso nascono nuovi trend che arrivano poi da noi. Le "antenne" del pasticcere creativo e attento sono sempre attive per percepire i desiderata dei clienti e le mode in arrivo.

Per quanto riguarda questo periodo, con l'arrivo delle temperature fredde, le tendenze si spostano verso ingredienti come cioccolato e tipici prodotti di stagione come noci e nocciole, pere e castagne, e su prodotti "confortevoli" come le torte da forno e la cioccolata in tazza, che vede oggi variazioni con frutta disidratata o secca fino ad arrivare a una "carta delle cioccolate", con un dolcetto per accompagnare. Tra le novità, la cioccolata pastorizzata proposta in bottiglia, da portare a casa, pronta da scaldare e godersi in famiglia.

Gli ultimi anni hanno evidenziato la ricerca di gusti familiari e classici di tradizione, come la torta di mele, che il pasticcere creativo proporrà in versione migliorata, cambiandola magari attraverso un restyling anche estetico, usando ingredienti di qualità eccellente e tecniche di produzione semplificate, così da evitare costi troppo alti.

Non cambia invece la tendenza che domina già da diverso tempo, quale che sia la stagione, cioè una ricerca evidente da parte dei consumatori di prodotti più leggeri, ricchi di fibre, realizzati con farine biologiche e/o integrali. Una certa attenzione va posta anche ai grassi e agli zuccheri, usando meno e meglio i primi e sostituendo fino al 20% i secondi con quelli alternativi come la stevia (che però lascia un certo retrogusto) e l'eritritolo, dal nome ostico ma dalle validissime qualità (calorie poco più di zero, è privo di retrogusto).

Per i tuoi commenti cerca il codice 91147 su www.italiaatavola.net

Matteo Cutolo
Presidente Fipgc

Costi di materie prime ed energia: un peso insostenibile

La situazione è davvero drammatica. Anzi è in caduta libera. Il riferimento è agli aumenti incontrollati delle filiere delle materie prime e dei costi dell'energia. A questo proposito è doveroso sottolineare che il costo di gas ed elettricità era già in rialzo da settembre 2021 e nel gennaio di quest'anno abbiamo subito un secondo aumento. Il conflitto tra Russia e Ucraina non era ancora una pagina di storia. Poi il precipizio. Il costo della farina è più che raddoppiato e i derivati del latte hanno fatto segnare un rimbalzo del 30-40%.

In seguito a quest'onda lunga abbiamo stimato un aumento totale sull'approvvigionamento delle materie prime del 45%. A cui si deve aggiungere l'odierno +300% delle bollette. Basta fare due somme per capire che non si può caricare sul prodotto finito questa impennata folle. Pensiamo solo al segmento panificazione, che offre un bene di prima necessità. Il nostro settore sta vivendo una fase di crisi totale; siamo stati risucchiati in un gorgo. Ma non possiamo rimanere intrappolati.

Per uscire da questo circolo vizioso è indispensabile un intervento deciso da parte del nuovo esecutivo. Oggi non si possono posticipare decisioni drastiche. Non solo per noi, ma per il sistema Paese. E non è una questione di congelare gli aumenti, bisogna tornare ai costi dei tempi non sospetti bloccando le speculazioni. Il riferimento è al costo del carburante che si è assestato, ma è comunque sempre elevato.

Siamo in un girone dantesco dove tutto corre e si rincorre. In questo periodo stanno arrivando le nocciole. Non sono state lavorate negli ultimi giorni, ma si portano un carico di aumento del 50%. Questo discorso vale per le materie prime in genere. La preoccupazione si confonde con il dolore. La situazione è da codice rosso. C'è bisogno di un intervento istituzionale deciso ed efficace, che rimetta ordine nei conti e sia di balsamo per gli stati d'animo. Questa situazione è ormai insostenibile e il nostro settore non può continuare su questa strada. Al momento siamo con le spalle al muro.

Per i tuoi commenti cerca il codice 91019 su www.italiaatavola.net

VILLA
FRANCIACORTA
Armonia di note
EMOZIONE
VILLA
FRANCIACORTA
MILLESIMATO
2018
VILLA
FRANCIACORTA
Emozione
BRUT

Ezio Indiani

Delegato nazionale Italia EHMA

Le infinite potenzialità delle tecnologie digitali applicate al business

Ehma cerca sempre di guardare avanti e dare ai soci, durante le sue riunioni, la possibilità di ascoltare importanti professionisti. La condivisione di esperienze, problemi e possibili soluzioni è nella nostra mission. Per questo motivo, oltre ad aggiornare i partecipanti sulle attività dell'associazione, la recente riunione autunnale del Chapter italiano dell'European Hotel Managers Association si è focalizzata su un tema di grandissima attualità: Realtà aumentata, Virtuale e Metaverso, con l'intervento di ***Lorenzo Montagna****, uno dei massimi esperti italiani di tecnologie digitali applicate al business, che nel 2017 ha fondato la prima società italiana di consulenza dedicata all'applicazione strategica in azienda delle tecnologie esperienziali di Realtà Aumentata e Virtuale.*

«Erano gli anni '90 e Internet era stato lanciato da poco - ha spiegato Montagna - ma già lo scrittore americano Neal Stephenson nel suo romanzo di fantascienza "Snow Crash" descriveva il mondo virtuale in 3D, che chiamò Metaverso. Adesso che tutto ciò si sta concretizzando, è importantissimo capire meglio che cosa significa per il business e cercare di dare una risposta alle domande che ci poniamo. Dobbiamo prepararci».

L'evento, che si è svolto al Grand Hotel Victoria a Menaggio, 5 stelle lusso sul lago di Como, diretto dal socio Marco Montagnani, ha visto susseguirsi vari interventi dei partner di Ehma Italia e nel corso di una serata di gala è stato annunciato il vincitore del premio "Hotel manager italiano dell'anno 2022", conferito al socio che si è maggiormente distinto per gli importanti traguardi professionali raggiunti.

Tra i temi affrontati c'è stato anche il costo dell'energia e come fare per poterlo ridurre mantenendo il servizio di qualità reso agli ospiti, che da sempre ci contraddistingue. Il tema della reperibilità di personale per i nostri alberghi è stato un altro punto dibattuto, con la proposta di soluzioni innovative e creative di nuove forme di reclutamento che i vari soci hanno implementato. Si è riflettuto su come affrontare l'anno prossimo che si preannuncia con il vantaggio di un dollaro molto forte che permetterà a molti americani di passare le vacanze nel Belpaese, ma anche con dense nubi nere di una guerra in Ucraina che non sembra avere spiragli di pace a breve-medio termine, come pure il pericolo di una forte recessione ed inflazione alle stelle in Europa e non solo.

Per i tuoi commenti cerca il codice 91021 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano

Presidente Noi di Sala

L'accoglienza e il Made in Italy per il rilancio del turismo

Il cambiamento è non solo un'incredibile occasione di crescita e miglioramento personale, ma anche una opportunità di rilancio unica per il settore. La discontinuità economica e sociale che zavorra la ripresa, nonostante l'andamento positivo dell'export agroalimentare nella prima parte del 2022, si riverbera sugli stili di consumo e sulle abitudini di viaggio.

Dobbiamo essere flessibili al cambiamento e capaci di valorizzare le differenze che ci rendono unici. Il Made in Italy ha una triplice declinazione: fashion, food e furniture. E anche quando parliamo di accoglienza, l'Italia ha una marcia in più. Se volete, chiamatelo savoir faire innato o capacità di comunicare anche attraverso semplici gesti, oppure orgoglio per il patrimonio unico di bellezza che ci contraddistingue.

O ancora attenzione ai dettagli e alle esigenze delle persone, in una parola professionalità. I guanti bianchi non si usano più, ma tiriamoli fuori metaforicamente per accompagnare per mano i tanti turisti che affollano le nostre attività. Siamo gli artigiani dell'accoglienza. Non perdiamo allora l'occasione di rimarcare i punti di forza della categoria e perché no anche quelli della manifattura artigianale in grado di esaltare l'esperienza dei luoghi, del cibo e del vino in unico racconto, di cui noi dobbiamo essere maestri e voce narrante.

Tecnica, sapienza del lavoro e ricerca continua sono alla base del nostro operato come di quello dei maestri artigiani. L'Italia vanta gli artigiani della tavola numero uno nel mondo che da sempre realizzano prodotti fatti a mano di altissima qualità e che oltre alla bellezza riescono a distinguersi per funzionalità e durata. Le porcellane per i piatti, la lavorazione per le posate, le stoffe per le tovaglie, un modo per confermare la qualità dei grandi marchi o per far scoprire il know-how e l'artigianalità delle piccole botteghe. Siamo un Paese baciato dalla fortuna, siamo "varietali" come i vini!

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 91497 su www.italiaatavola.net

Francesco Guidugli
Presidente Solidus

Formarsi per promuovere lo stile di vita italiano

Solidus rappresenta otto associazioni professionali che operano nel settore dell'accoglienza e dell'ospitalità in Italia. Sul versante del fare, accogliamo e ospitiamo decine di milioni di persone, italiani e stranieri, che ogni anno vengono o viaggiano in Italia per piacere, per lavoro, per i più vari motivi legati a ciò che è diventato uno dei fenomeni portanti della nostra contemporaneità: il turismo. Sul versante della promozione, siamo gli ambasciatori e i precettori dello stile di vita italiano, il vero motore della nostra attività e soprattutto dell'industria del turismo italiano, una delle maggiori del pianeta. Noi educhiamo, prepariamo, formiamo non solo coloro che forniscono accoglienza e ospitalità ma anche coloro che vengono in Italia per condividere il nostro stile di vita, il vero fulcro del successo italiano nel mondo.

L'Italia è un Paese unico sull'intero pianeta. Offriamo un patrimonio storico che è esclusivo per la sua incredibile biodiversità culturale, assai ben rappresentata dalla cucina mediterranea italiana che è un unicum, fatto di incredibili variazioni sul tema del buono, del bello e del digeribile grazie a un clima e a un territorio dove cresce praticamente tutto, dove tutto ciò che è nato altrove in Italia è diventato autoctono. Sono gli stili di vita i nuovi motori della sfida economica globale e lo stile di vita italiano è diventato fondamentale per lo sviluppo economico, sociale, culturale non solo del nostro Paese, ma dell'intero Occidente. Tutto ciò richiede nuovi processi di educazione civica, istruzione, formazione e preparazione professionale che ci consentano di acquisire le fasce di mercato più elevate dell'industria del turismo per garantirci valori aggiunti adeguati a una società ricca e influente qual è diventata quella italiana.

La scuola deve completare quel salto di qualità che la porti a continuare a essere lo strumento formidabile di preparazione professionale che è stata nel passato diventando anche uno strumento di preparazione culturale indispensabile per continuare a essere ambasciatori e precettori del mondo che ci ama e viene a trovarci in questi tribolati anni Venti.

La rivoluzione digitale è la nuova sfida dei processi educativi e formativi e va vinta per essere seriamente competitivi a partire proprio dalla scuola italiana. Solo in questo modo si evitano gli aspetti più negativi dell'eccesso quantitativo di turismo a tutto vantaggio di un turismo responsabile ed evoluto. È solo in questo modo che possiamo offrire opportunità inclusive alle nuove generazioni italiane.

F. Guidugli

Per i tuoi commenti cerca il codice 91151
su www.italiaatavola.net

Valerio Beltrami
Presidente Amira

Il Governo ascolti le associazioni di categoria

Con l'arrivo della bella stagione tutti abbiamo pensato che il colore nero si era trasformato in un bell'azzurro splendente. Le persone grazie ai protocolli sanitari e ai vaccini hanno ripreso ad uscire e frequentare i nostri locali. Insomma, la stagione calda ci ha fatto spogliare dal "freddo" dei problemi passati. Purtroppo, però, la realtà ora è diversa: il caldo stagionale è passato, e in questa nuova stagione un nuovo caldo è in arrivo... Sì, sarà un autunno/inverno molto caldo, ma non per le temperature, bensì per tutto quello che ci cadrà sulle spalle.

Come i mesi scorsi, si parlerà ancora della mancanza di personale, della guerra in Ucraina, del reddito di cittadinanza, dei giovani... Tutte cose che fino a ieri abbiamo sentito in tv e letto sui giornali. Ma purtroppo altre situazioni si aggiungeranno a questi problemi ormai cronici.

A parte le multinazionali presenti sul nostro territorio, molti esercizi e aziende sono spesso a gestione familiare e per loro le prospettive non sono certo rosee. Le bollette dell'energia si sono triplicate, il costo del gas anche. La domanda che ci faremo è facile: "come farò a pagare il tutto?". La risposta per molti sarà semplice e ovvia: "chiudo!".

Per questo, come già detto e ripetuto molte volte, per noi di Amira serve un intervento urgente del nuovo Governo, con sgravi fiscali, aiuti alle aziende, stipendi adeguati, per far sì che tutto l'indotto del turismo - settore con il Pil più alto in Italia - torni ad avere l'importanza che si merita.

Oltre a questi gravi problemi di gestione non possiamo dimenticare la difficoltà di reperire personale e per questo, oltre a quanto esposto sopra, chiediamo al nuovo Governo di farsi carico di una riforma degli istituti alberghieri affidandosi soprattutto all'esperienza e alla presenza nelle tavole rotonde delle varie associazioni di categoria. Noi ci siamo, ascoltateci!

Per i tuoi commenti cerca il codice 90956 su www.italiaatavola.net

RESTAURANT WEEK PROSEGUONO LE CENE CON LE ECCELLENZE LOMBARDE

Dodici ristoranti di alto livello sono diventati testimonial degli abbinamenti d'eccellenza tra Grana Padano Dop e i vini lombardi promossi da Ascovilo. Questo l'obiettivo del progetto di Italia a Tavola intitolato "**Eccellenze europee del gusto (www.borntobetogether.eu) Nati per stare insieme: Restaurant Week Ascovilo-Grana Padano**", che prevede un calendario di appuntamenti, dal 21 settembre 2022 al 31 gennaio 2023, per gustare un temporary menu studiato ad hoc degli chef. Il menu speciale si potrà ordinare fino ad esaurimento dei prodotti e sarà costituito da 4 portate - antipasto, primo, secondo, dessert - realizzate con tre diverse stagionature di Grana Padano: 12, 18 e oltre 20 mesi. In abbinamento alle portate e alle diverse stagionature di Grana Padano, saranno servite diverse tipologie di vini lombardi selezionati da Ascovilo.

In queste pagine i prossimi cinque menu e i contatti per prenotare. Nei prossimi numeri di Italia a Tavola pubblicheremo i successivi appuntamenti. cod 89843

L'elenco completo degli appuntamenti

Ristorante	Dove	Data
Ristorante La Sprelunga	Seveso (Mb)	21 settembre
Antica Cascina San Zago	Salò (Bs)	28 settembre
Osteria da Pietro	Castiglione delle Stiviere (Mn)	11 ottobre
Trattoria Masuelli San Marco	Milano	19 ottobre
Hotel Ristorante Il Belvedere	Torno (Co)	26 ottobre
Ristorante La Filanda	Macherio (Mb)	02 novembre
Umberto de Martino	San Paolo D'Argon (Bg)	09 novembre
VIVA Viviana Varese Ristorante	Milano	16 novembre
Tano Passami l'Olio	Milano	23 novembre
Ristorante Lino	Pavia	30 novembre
Trattoria La Barca	Rho (Mi)	18 gennaio
Derby Grill - Hotel de la Ville	Monza	25 gennaio

Viviana Varese

VIVA Viviana Varese
piazza XXV Aprile 10
20121 Milano
02 49497340
www.vivavivianavarese.it

IL MENU | dal 16 novembre

Viva l'autunno Uovo con verdure di stagione, broccolo, grano saraceno soffiato, fonduta di Grana Padano Dop 18 mesi ed erbe aromatiche

Il profumo del sottobosco - Raviolo del plin con porcini e scaglie di Grana Padano Dop 18 mesi

Timido con carattere - Royale di agnello a bassa temperatura con pan di spagna al Grana Padano Dop oltre 20 mesi , cipolle e cicoria

Mousse ghiacciata di Grana Padano Dop 12 mesi con zucca e castagne

VIVA Viviana Varese

IL MENU | dal 23 novembre

Uovo di cristallo ripieno di morbido albume, Grana Padano Dop oltre 20 mesi e patata, con il suo tuorlo su riso nero, oro e tartufo bianco

Vellutata di Grana Padano Dop oltre 20 mesi con asparagi e uovo in camicia al tartufo bianco

Filetto di maialino iberico Patanegra in crosta di mandorla, laccato al Grana Padano Dop 18 mesi, cavoletti di Bruxelles caramellati

Crème brulè al Grana Padano Dop 12 mesi, uva e frutti di bosco

Tano Passami L'Olio

Tano Simonato

Tano Passami L'Olio
via Francesco Petrarca 4
20123 Milano
02 8394139
www.tanopassamilolio.it

IL MENU | dal 30 novembre

Cipolla di Breme
Grana Padano Dop
oltre 20 mesi

Gnocco Milano
Grana Padano Dop 18 mesi

Terrina vegetale d'autunno alla Wellington
Grana Padano Dop oltre 20 mesi

Pere, cioccolato bianco, mandorle e Grana Padano Dop 12 mesi

Andrea Ribaldone e Federico Sgorbini

Ristorante Lino

Ristorante Lino
piazza del Lino 15
27100 Pavia
0382 1803920
www.ristorantelino.com

IL MENU | dal 18 gennaio

Bocconcino di
pescato d'altura impanato
con fonduta di Grana Padano Dop
oltre 20 mesi

Raviolo aperto, gambero rosso di Mazara
pancettato, la sua bisque, patata e Grana
Padano Dop 18 mesi

San Pietro alla parmigiana
(Grana Padano Dop oltre 20 mesi)

Frolla di Grana Padano Dop 12mesi, crema
al caramello salato, mousse alla pera
e scaglie di fondente

Domenico Virgilio

Trattoria La Barca
via Achille Ratti 54
20017 Rho (Mi)
02 9303976
www.trattorialabarca.com

Fabio Silva

IL MENU | dal 25 gennaio

Tuorlo d'uovo di selva
in olio cottura, patata
all'extravergine, spuma di Grana
Padano Dop 12 mesi e tartufo nero

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" al Grana
Padano Dop 18 mesi, fichi secchi caramellati,
zenzero e rognone di coniglio

Guancia di vitello alla senape in grani,
Grana Padano Dop oltre 20 mesi e purea
di zucca "Cascina Gallina"

Pera e Grana Padano
Dop 18 mesi

Derby Grill
Viale Cesare Battisti 1
20900 Monza
039 39421
www.derbygrill.it

OSTERIA DA PIETRO

Giampietro Ferri, Fabiana Tabai, Alberto Lupini, Cornelio Marini e Federico Bovarini

di ***Riccardo Melillo***

Il ristorante, nel centro storico di Castiglione delle Stiviere (Mn), aperto nella primavera del 1999 e situato in un elegante edificio d'epoca del 500, è il regno di una simpatica coppia: la moglie, **Fabiana Tabai**, in cucina, il marito, **Giampietro Ferri**, in sala ad occuparsi con abilità del servizio. Gli ingredienti del territorio si mescolano con fantasia e leggerezza, tra seducenti riletture di ricette tipiche, forte è il legame territoriale che si realizza attraverso i piatti della tradizione mantovana e, data la vicinanza con il Garda, anche a base di pesce di acqua dolce.

In questo contesto si è svolto il terzo appuntamento del progetto di Ascovilo, Grana Padano e Italia a Tavola "Nati per stare insieme: Restaurant Week" (borntobetogether.eu), occasione ideale per gustare un temporary menu di 4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce) realizzate con le tre diverse stagionature di Grana Padano: 12, 18 e oltre 20 mesi.

Fabiana Tabai

Il training formativo

La cena come di consueto è stata preceduta da un momento dedicato a giornalisti, ristoratori, addetti ai lavori e gourmand in cui, moderati dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, guidati da Federico Bovarini (Ais), Cornelio Marini (Onaf), Valeria Radici Odero (Frecciarossa) e Emmauel Gozzi (Cantina Gozzi), è stato possibile scoprire le qualità delle varie stagionature di Grana Padano Dop e giocare con gli abbinamenti dei vini in degustazione. Il Grana Padano 12 mesi ha spiccate note

lattiche, sentori burro e panna, gusto delicato in cui si intravedono leggere note vegetali; il 18 mesi più saporito ma non ancora piccante, un aroma in cui il burro diventa più forte con note accennate di frutta secca e frutta tropicale; infine la stagionatura oltre i 20 mesi, gusto saporito e pieno, fragrante con note decise e intense, amplificate rispetto alle altre due stagionature.

La cena

Archiviata la masterclass formativa, spazio dunque alle 4 portate che compongono il menu della serata. L'antipasto, lo "**Storione in bianco con olio del Garda, cedro di Gargnano e Grana Padano Dop 12 mesi**", rivisitazione di un classico della cucina mantovana e immancabile nei banchetti alla corte dei Gonzaga, le note dolci del formaggio a contrasto con il cedro ben si sposano con il **"Riserva Colombara" Garda Doc Chardonnay dell'Azienda Gozzi**.

Il primo, forse il più famoso piatto della cucina della zona, i "**Tortelli di zucca conditi con burro fuso, semi di zucca fermentati e Grana Padano Dop 18 mesi**". Pochi ingredienti, farina zucca e amaretto e Grana, qui impreziositi dagli stessi semi di zucca fermentati e polverizzati. In abbinamento il **"Povromme" Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc 2019 dell'azienda Molino di Rovescala**. L'aromaticità dell'amaretto va a braccetto con il ventaglio aromatico della croatina ed equilibra il tutto.

Per secondo il "**Petto di galletto al forno con scalogno, rapa rossa e salsa di Grana Padano Dop oltre 20 mesi**", un altro piatto di tradizione e contrasti di gusto e consistenze, la croccantezza del pollo e la cremosità della salsa, la sua dolcezza in contrappunto alla freschezza della rapa rossa e dello scalogno. Ad accompagnarlo il **"Carillo" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc 2021 dell'Azienda Frecciarossa**. L'abbinamento è stato magistrale in quanto la delicatezza della carne bianca si accostava bene alla finezza del Pinot nero e la crema di Grana Padano dava struttura e personalità al piatto sorretta benissimo dalla personalità del vino.

A chiusura "**Polenta fritta con gelato al Grana Padano Dop 12 mesi**", rotondità e sapidità che giocano con un tocco di pepe. cod 90802

Osteria da Pietro
0376 673718
www.osteriadapietro.it

1. Antipasto

2. Primo

3. Secondo

4. Dolce

1. Antipasto

2. Primo

MASUELLI SAN MARCO

di ***Riccardo Melillo***

Milano, zona Porta Romana, da più di 100 anni la famiglia Masuelli accoglie i propri ospiti in quella che si presenta come "La Trattoria" per definizione e che si fregia del titolo di “Bottega storica”. La filosofia dell’accoglienza è permeata a fondo nello spirito delle persone e del locale e lo si percepisce da ogni dettaglio: dalla mise en place, essenziale ma raffinata, dagli arredi prestigiosi come i lampadari Venini anni ‘30 firmati Giò Ponti o le sedie Thonet originali degli anni ‘20.

Oggi arrivati alla terza generazione, **Massimiliano “Max” Masuelli** (socio Euro-Toques Italia) con tecnica e professionalità, propone una fusione tra la cucina milanese e quella piemontese traendo ispirazione dalla tradizione per riversare la propria creatività e creare dei veri e propri classici, come la cotoletta alla milanese tassativamente con l’osso e il premiato risotto allo zafferano.

Anche in questa tappa meneghina di “**Nati per stare insieme: Restaurant Week Ascovilo-Grana Padano**” (progetto coordinato dall’agenzia PG&W) la cena di 4 portate realizzate con le tre diverse stagionature di Grana Padano Dop in abbinamento ai vini lombardi è stata preceduta da un interessante momento di approfondimento.

Federico Bovarini, Gabriele Merlo, Gabriele Ancona, Max Masuelli

Il training formativo

Gabriele Ancona, vicedirettore di Italia a Tavola ha moderato la master class guidata da **Federico Bovarini** (Ais) e **Gabriele Merlo** (Onaf) con la partecipazione di **Babettli Azzone** (Tenuta Roveglia), **Andrea Crosignani** (Azienda Agricola Manuelina), **Carlo Alberto Panont** (direttore Consorzio Garda Doc) e **Carlo Veronese** (direttore Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese).

Un momento ideale per i presenti, giornalisti, addetti ai lavori e gourmand, per scoprire le qualità del-

3. Secondo

4. Dolce

le varie stagionature di Grana Padano Dop e giocare con gli abbinamenti dei vini in degustazione.

Il 12 mesi ha nette note lattiche, di burro appena sciolto, panna, gusto delicato in cui affiora tutto il sapore del latte e leggere note vegetali; il 18 mesi più saporito ma non piccante, un aroma che ricorda la frutta secca e il fieno; infine l'oltre 20 mesi, gusto saporito e pieno, fragrante con note più decise e intense di frutta secca.

La cena

Il menu della serata, 4 portate dall'antipasto al dolce, si è aperto con "**La Brûlée, crème brûlée al Grana Padano Dop oltre 20 mesi, uovo molle e funghi di stagione**", un entrée che sa di autunno, dolce e avvolgente come il **"Limne" Lugana Doc 2021 dell'Azienda Tenuta Roveglia**.

Il primo, "**Tajarin al tartufo, mantecato al Grana Padano Dop 12 mesi, salsiccia di Bra al coltello**", piatto storico del locale abbinato al **"Solonero" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc 2020 dell'Azienda Manuelina**.

Il secondo, "**Cuscino morbido, guancialino di vitello stufato, polenta di castagne e fonduta di Grana Padano Dop 18 mesi**", un altro classico di Masuelli, servito vista la stagione con polenta di castagne che ben accompagnava il **"Dogana Veneta" Corvina Garda Doc dell'Azienda Cantina Di Castelnuovo Del Garda**.

Degna chiusura di una sontuosa cena, il "**Bonet bianco al Grana Padano Dop 12 mesi**", ricco e goloso, ma ben bilanciato. cod 91032

Masuelli San Marco
02 55184138
www.masuellitrattoria.com

Federico Bovarini, Gabriele Ancona, Francesco Cranchi e Cornelio Marini

IL BELVEDERE

di ***Riccardo Melillo***

Il Ristorante Hotel Il Belvedere si trova a Torno (Co), un borgo dalle origini pre-romane incastonato nel primo bacino del lago di Como. La posizione della struttura favorisce un soggiorno con tanto di camere con vista che affacciano direttamente sulle splendide acque del lago, riflettendo le cime delle montagne che circondano uno dei luoghi più affascinanti al mondo. A pochi metri dall'hotel troviamo il porticciolo di Torno che rende la struttura raggiungibile anche con la barca. Belvedere di nome e di fatto, mai come in questo caso.

A fare gli onori di casa troviamo l'executive chef **Francesco Cranchi** (socio Euro-Toques Italia) con il suo team, che deliziano i propri ospiti con una cucina sicuramente lariana, ma anche regionale e italiana, reinterpretata con estro creativo e contemporaneità, semplicità dei sapori e grande attenzione alla storia gastronomica del territorio e alle sue materie prime, sempre di eccellenza. Ovviamente, il tutto mediato dall'ingegno e dalla bravura di Francesco nel raccontare uno stile in cucina che piaccia e sia facile da capire ed apprezzare da parte dei clienti, la filosofia principale in cucina è infatti quella della semplicità.

Questo il contesto per il quinto appuntamento di "**Nati per stare insieme: Restaurant Week Ascovilo-Grana Padano**" la cena di 4 portate realizzate con le tre diverse stagionature di Grana Padano Dop in abbinamento ai vini lombardi (il progetto è coordinato dall'agenzia PG&W). E come di consueto è stata preceduta da un interessante momento di approfondimento.

Il training formativo

Come detto, la cena è stata preceduta dalla masterclass moderata da **Gabriele Ancona**, vicedirettore di Italia a Tavola e guidata da **Federico Bovarini** (Ais) e da **Cornelio Marini** (Onaf), in cui addetti ai lavori, giornalisti e gourmand hanno potuto degustare le diverse stagionature di Grana Padano Dop e giocare con gli abbinamenti dei vini proposti poi in abbinamento al menu ad hoc.

Il Grana Padano Dop 12 mesi, note lattiche, di burro appena sciolto, di panna, dal gusto delicato in cui affiora tutto il sapore del latte con leggeri sentori vegetali; il 18 mesi più

Alessia Taroni, Francesco Cranchi, Andrea Lischio, Beatrice Mossi e Marco Della Malva

saporito ma non piccante, un aroma e note che ricordano la frutta secca e il fieno; infine l'oltre 20 mesi, gusto saporito e pieno, fragrante, l'umami si fa più intenso e con note più decise di frutta secca.

La cena

Archiviata la masterclass in cui grazie anche all'interesse dei partecipanti si è potuta approfondire storia e peculiarità sia del Grana Padano Dop che dei vini nei calici, spazio alla cena, in questo caso rigorosamente vista lago.

L'antipasto, **Uovo in camicia su fonduta di Grana Padano Dop oltre 20 mesi e guanciale croccante**, saporito e ben bilanciato nella sua cremosità, rotondo, che ben si è sposato con il **Lambrusco Rosso Quistello Igt "80 Vendemmie"**.

Come primo, **Linguine di Gragnano aglio, olio e peperoncino alla crema di Grana Padano Dop 18 mesi e zenzero**, semplice e diretto, godurioso e leggermente piccante con la nota rinfrescante dello zenzero fresco. Un piatto che più di un commensale ha chiesto allo chef di mantenere in carta e che ha fatto da ottimo contrappunto reciproco alla sapidità del **Chiaretto Garda Colli Mantovani Doc "La Casina"**.

Secondo, e che secondo! **Petto di anatra cotta a bassa temperatura e arrostita con mirtilli e sifonato di Grana Padano Dop oltre 20 mesi**. Cottura perfetta della carne, note acidule dei mirtilli che giocavano con la dolcezza del Grana e del rosti di patate. Ad accompagnarlo e sgrassare il **Lambrusco Mantovano Doc "Galpèdar"**.

A chiusura il dolce (non dolce) **Mousse di Grana Padano Dop 12 mesi e aceto balsamico di Modena**. Particolare e sapido che ben ha saputo chiedere un'altra fantastica cena della Restaurant Week.

cod 91264

Il Belvedere
031 419656
www.hotelilbelvedere.com

1. Antipasto

2. Primo

3. Secondo

4. Dolce

QUALI BOLLICINE STAPPARE A NATALE? ECCO LE SELEZIONI DI ITALIA A TAVOLA

La fine dell'anno, come da tradizione, è il periodo in cui si consumano più vini effervescenti. Dall'intramontabile Prosecco fino al Franciacorta, dall'Asti Spumante Docg fino al Trentodoc, la scelta è davvero ampia. Italia a Tavola ha compilato alcune liste di etichette interessanti da proporre per i brindisi

di ***Piera Genta***

Le bollicine sono diventate trasversali, non rappresentano più il calice solo per gli eventi formali. Vengono consumate in contesti più rilassati e con maggiore frequenza, dall'aperitivo al brunch, ed anche durante un pasto informale a casa. Il cambiamento di atteggiamento nei confronti dello spumante e la sua conseguente crescita sono alimentati ad esempio dalla popolarità mainstream dello Spritz e le proposte dei barmen a base di spumante sono sempre più spesso incluse nei menu dei cocktail a basso contenuto di alcol.

Il Prosecco va a gonfie vele, soprattutto tra i giovani

Ma se parliamo del successo dello spumante italiano nel mondo non si può non pensare al "sistema Prosecco" (formato da Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e Asolo Prosecco Docg), che secondo uno studio di Wine Intelligence ha visto come protagonisti dei consumi i Millennials e la Generazione Z. I dati parlano di 758 milioni di bottiglie per un valore di mercato di 3,5 miliardi di euro, un comparto in crescita. Merito dei Consorzi: tre realtà diverse, ma che hanno saputo comunicare il valore delle denominazioni e farle diventare sinonimo di stile di vita. A questo proposito il Docg si sta diffondendo sempre di più presso l'alta ristorazione come calice di benvenuto. Non da sottovalutare poi la nuova versione del Prosecco Rosé: proprio nel 2021 nel suo primo anno in commercio ha venduto ben 71,5 milioni di bottiglie!

10 vini consigliati da Eros Teboni, miglior sommelier del mondo Wsa 2018

1. **Cabochon Brut Rosé "Fuori Serie" Monterossa**
2. **Alta Langa Rosé de Saignée Brut "Oudeis" Enrico Serafino**
3. **Franciacorta Annamaria Clementi Rosé 2014 Cà del Bosco**
4. **Brut Riserva 2017 Tenuta Pfitscher**
5. **Methius Trentodoc Brut Riserva 2017 Dorigati**
6. **Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Cantina della Volta**
7. **Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg Dry Le Colture**
8. **Brut Rosé Extreme "Gioì" Cantina San Salvatore 1988**
9. **Brut Rosé "Vulcano 800" Terra dei Re**
10. **Brut Rosé Millesimato D'Antan La Scolca**

Asti Docg e Alta Langa: piacciono le bollicine piemontesi

Le bollicine piemontesi sono trainate dall'Asti Spumante Docg, fino al 2023 official sparkling wine alle ATP Finals di tennis a Torino. Ottimo il risultato delle esportazioni, che toccano il 90% dell'intera produzione. Gli obiettivi per il futuro sono molto ambiziosi: il Consorzio di tutela, che proprio quest'anno festeggia i 90 anni dalla sua fondazione, proporrà alla Regione Piemonte di aumentare di 300 ettari la superficie iscrivibile allo schedario vigneti per la produzione dei vini Asti Docg. ➜

Continua poi l'apprezzamento dei consumatori per l'Alta Langa. Denominazione con una storia molto lunga, fu il primo metodo Classico ad essere prodotto in Italia dalla metà dell'Ottocento nelle "Cattedrali sotterranee" oggi riconosciute Patrimonio dell'umanità Unesco. Anche quest'anno l'Alta Langa si conferma official sparkling wine della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, che è iniziata l'8 ottobre scorso e si concluderà il 4 dicembre.

10 vini consigliati da Daniele Adorno, sommelier Ais Veneto

1. **Pignoletto Frizzante "Sui Lieviti" Orsi Vigneto San Vito**
2. **Spumante Extra Brut Riserva 2015 Arunda**
3. **Crémant d'Alsace Le Petite Sauvage 2015 Jean-Claude Buecher**
4. **Lessini Durello Dosaggio Zero 2010 Gianni Tessari**
5. **Champagne Cuvée Brut Grand Cru "Présidence Vieilles Vigne" 2007 R&L Legras**
6. **Champagne Blanc de Blancs Brut 1996 Guiborat**
7. **Spumante Extra Brut "1919" Riserva 2015 Kettmeir**
8. **Cremé Demi-Sec Riserva Millesimata 2011 Villa Rinaldi**
9. **Chateau Intanto Penina Peneci Teran**
10. **Champagne Non Dosè Blanc de Blancs Grand Cru Fallet-Gourron**

Andamento positivo anche per Franciacorta, Oltrepò Pavese e Trentodoc

Sul lato lombardo rimane stabile il consumo di Franciacorta, penalizzato dal prezzo della bottiglia, mediamente il più alto della categoria. L'area del Franciacorta è composta da 19 comuni e per tre anni è stata "destination partner" della Guida Michelin per la presentazione delle sue stelle. Nell'ambito di questa collaborazione, Franciacorta promuove anche progetti dedicati alla formazione e al coinvolgimento di chef e sommelier professionisti, i veri rappresentanti dell'eccellenza enogastronomica italiana.

Buoni risultati per le bollicine di Pinot nero dell'Oltrepò Pavese. In questo triangolo, incastonato tra Piemonte, Emilia e Liguria, dei 13mila

10 vini consigliati da Paolo Porfidio, sommelier del Terrazza Gallia di Milano

1. **Sartarelli Brut**
2. **Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Dry Rive di Collalto BiancaVigna**
3. **Franciacorta Docg Millesimato '61 Nature Blanc de Blancs Berlucchi**
4. **Franciacorta Satèn Docg Millesimato Brigantia Le Marchesine**
5. **Perlinetto Rosé Extra Brut Millesimato Vallepicciola**
6. **Rosé Dosaggio Zero "Dubl Esse" Feudi di San Gregorio**
7. **Champagne Première Cuvée Extra Brut Bruno Paillard**
8. **Champagne Brut "Grand Siècle" N°25 Laurent-Perrier**
9. **Alta Langa Docg Riserva Pas Dosé "Zero 140" 2009 Enrico Serafino**
10. **Trentodoc Demi-Sec Ferrari**

10 vini consigliati da Davide Bortone, direttore di WineMag.it

1. Trentodoc Riserva "Aquila Reale" 2012 Cesarini Sforza
2. VSQ Metodo Classico Extra Brut 2015 Fattoria San Felo
3. Valle d'Aosta Petite Arvine Dop 2020 La Source
4. Lessini Durello Pas Dosé "Etichetta Nera" Riserva 2014 Fongaro
5. Metodo Classico Rosé "L'Istante della Marchesa" 2017 Cantina La Marchesa
6. Franciacorta Docg Dosaggio Zero "Naturae" 2018 Barone Pizzini
7. Metodo Classico Brut Cuvée "Ca' del Tava" Monsupello
8. Lessini Durello Riserva Pas Dosé 2018 Dal Maso
9. Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Brut millesimato 2019 Finigeto
10. Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Spumante Dolce Vigne al Colle

ettari vitati, 3mila sono coltivati a Pinot nero, confermandosi così l'area di maggiore produzione in Europa, dopo Borgogna e Champagne. Una tradizione spumantistica nata alla fine dell'Ottocento, grazie all'intuizione di personaggi come Augusto Carlo Giorgi di Vistarino, che impiantando cloni francesi di Pinot nero a Rocca de' Giorgi contribuì allo sviluppo di un'attività che ben presto coinvolse gran parte degli abitanti della zona, e Domenico Mazza di Codevilla, ideatore di una particolare bottiglia per spumante in grado di resistere alle alte pressioni, e di cui tuttora esistono esemplari etichettati come "Champagne dell'Oltrepò".

Significativa crescita per il Trento, prima Doc in Italia riservata ad un metodo Classico nel 1993. Uno spumante di montagna con poco più di un migliaio di ettari e circa 12 milioni di bottiglie. Questo spumante può essere prodotto in 74 comuni della provincia di Trento nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. Il terroir trentino ha di fatto consacrato il Trentodoc al vertice →

10 vini consigliati da Tommaso Caporale, "Mister Bollicine"

1. "Springo Blue" Rive di Formeniga Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Brut Le Manzane
2. Spumante Rosé Brut "Or'Osè" Tenuta Cavalier Pepe
3. Pecorino Spumante Bio Brut "830 Cuvée Prestige" Agriverde
4. Gran Cuvée Millesimato Metodo Classico Rosé Brut iGreco
5. Metodo Classico Rosé Brut "Principe Lotario" Fontanavecchia
6. Pinot Nero Metodo Classico "Nature" Monsupello
7. Franciacorta Docg Extra Dry Pavò
8. Metodo Classico Brut "Gladius" Terre de la Custodia
9. Metodo Classico Extra Brut "Giulio F56" La Baia del Sole
10. Blanc de Blancs Extra Brut Metodo Classico Arunda

10 vini consigliati da Luca Castelletti, sommelier Aspi

1. Franciacorta Brut "Nitens" Le Marchesine
2. Franciacorta Brut Santus
3. Trentodoc Brut Nature Cenci
4. Trentodoc Blanc de Blancs Bio "Altinate" Cantina Aldeno
5. Trentodoc Brut Nature Marco Tonini
6. Trentodoc Demi-Sec Revì
7. Alta Langa Rosé "For England" Contratto
8. Metodo Classico Rosé Brut Terrazze dell'Etna
9. Oltrepò Pavese Docg Pinot Nero Rosato Extra Brut "Norema" Calatroni
10. Lessini Durello Doc Riserva 60 mesi Sandro de Bruno

della spumantistica italiana, sia per le caratteristiche organolettiche che lo Chardonnay (introdotto agli inizi del '900) acquisisce in ambiente alpino, sia per l'attenzione con cui lavorano i produttori.

Tra le novità, gli spumanti che utilizzano i vitigni autoctoni, ad esempio quelli prodotti con il Bombino bianco in Puglia, oppure il Montonico in Calabria, il Carricante in Sicilia e quelli della zona del Garda con il Lugana.

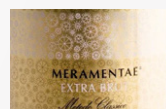
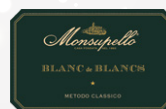
Anche il sud dell'Inghilterra inizia a produrre bollicine

Il gusto dei consumatori si orienta sulle tipologie millesimate e tendenti al secco. Accanto allo Champagne, che rimane un intramontabile (al netto dei cambiamenti di tipologie di mercato e di consumatori), lo spumante inglese sta facendo parlare di sé in modo positivo. Il cambiamento climatico ha fatto delle zone del sud dell'Inghilterra un luogo ideale per la coltivazione di uve destinate alla spumantizzazione. Se si pensa che il terroir migliore per la nascita di un grande Champagne è costituito dal suolo gessoso dell'omonima regione e dal clima del nord della Francia, adesso ritroviamo le medesime condizioni nell'Inghilterra del sud. Le bianche scogliere di Dover, infatti, non sono altro che un agglomerato di gesso di fossili di belemnite, il terreno kimmeridgiano e oxfordiano che costituisce la "craie" della Champagne (strato di calcare gessoso). cod 91331

La nostra selezione per le feste

Nelle pagine seguenti presentiamo una selezione di etichette, suddivise per tipologia o area geografica, che si prestano agli abbinamenti con i piatti delle feste.

AZIENDA	ETICHETTA	UVAGGIO
METODO CLASSICO		
Abate Nero	Trento Doc Millesimato Brut Domini Nero 2016	Pinot nero
Arunda	Metodo Classico Extra Brut Perpetuum Doc 2021	40% Chardonnay 40% Pinot bianco 20% Pinot nero
Barone Pizzini	Franciacorta Extra Brut Rosè Edizione 2018	Pinot nero
Bellavista	Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut 2017	56% Chardonnay 44% Pinot nero
Bera	Alta Langa Brut 2016	70% Chardonnay 30% Pinot nero
Cesarini Sforza	Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero 1673 Noir Nature 2017	Chardonnay
Conte Vistarino	Cépage Brut	80% Pinot nero 20% Chardonnay
d'Araprì	Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2015	60% Bombino bianco 15% Pinot Nero 25% Montepulciano
Enrico Serafino	Alta Langa Docg Extra Brut Parcellaire Millesimato 2018	95% Pinot nero 5% Chardonnay
Ferrari	Trento Doc Riserva Extra Brut Perlé Nero 2015	Pinot nero
Franz Haas	Alto Adige Doc Pinot Nero Pas Dosé 2016	Pinot nero

AZIENDA	ETICHETTA	UVAGGIO
METODO CLASSICO		
Frecciarossa	Rosé Extra Brut Frecciarossa 2019	Pinot nero
Cocchi	Alta Langa Docg Brut Millesimato 2016 Totocorde	80% Pinot nero 20% Chardonnay
Berlucchi	Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2015	70% Chardonnay 30% Pinot nero
Kettmeir	"1919" Riserva Extra Brut Alto Adige Doc Kettmeir	70% Chardonnay 30% Pinot nero
Kurtatsch	Alto Adige Doc Riserva Dosaggio Zero 600 Blanc de Blancs 2016	Chardonnay
La Scolca	D'Antan Brut Millesimato 2010	Cortese
Le Marchesine	Le Marchesine Secolo Novo Brut Millesimato	Chardonnay
Mongioia	Meramentae Metodo Classico Extra Brut 2017	Moscato
Monsupello	Spumante Metodo Classico Extrabrut Blanc de Blancs	Chardonnay
Orsolani	Caluso Docg Brut Cuvée Tradizione 1968 Millesimato 2017	Erbaluce
Rotari AlpeRegis	AlpeRegis Brut Rosé Trentodoc	Chardonnay e Pinot nero

AZIENDA	ETICHETTA	UVAGGIO
METODO CLASSICO		
Sartieri 1931	Première Spumante Metodo Classico Brut	Pinot nero
Villa Franciacorta	Cuvette Franciacorta Docg Brut Millesimato	85% Chardonnay 15% Pinot nero
METODO CHARMAT		
Astoria Wines	"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Docg	Glera
Collalto	Isabella Rive di Collalto Prosecco Superiore Docg	Glera
Col Vetoraz Valdobbiadene	Col Vetoraz Valdobbiadene Docg Extra Brut Cuvée Ø	Glera
Foss Marai Spumanti	Guia Valdobbiadene Docg Brut Millesimato 2021	Glera
Gusbourne	Blanc de Blancs 2018	Chardonnay
Le Colture	Le Colture Incàlmo	Glera
Santa Margherita	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut	Glera
Tenuta Tamburnin	Clo Spumante Brut Biologico	Fresia
Val d'Oca	Valdobbiadene Superiore Docg Extra Dry	Glera

AZIENDA	ETICHETTA	UVAGGIO
METODO CHARMAT		
Villa Sandi	Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg La Rivetta	Glera
Ponte	25.12 Edizione Limitata Magnum Prosecco Doc Biologico	Glera
CHAMPAGNE		
Bruno Paillard	Bruno Paillard Champange Première Cuvée Extra Brut	Pinot nero, Chardonnay e Meunier
Dom Pérignon	Dom Pérignon Vintage 2012	Chardonnay e Pinot nero
Laurent-Perrier	Laurent-Perrier Cuvée Rosé Edizione Limitata Bamboo	Pinot nero
Louis Roederer	Louis Roederer Blanc De Blancs Vintage 2014	Chardonnay
Perrier-Jouët	Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2014	50% Chardonnay, 45% Pinot nero 5% Meunier
Veuve Clicquot	Veuve Clicquot La Grande Dame 2012	90% Pinotnero 10% Chardonnay
Veuve Clicquot	Veuve Clicquot Vintage 2022 Magnum	60% Pinot nero 33% Chardonnay 7% Meunier
SPAGNA		
Llopart	Llopart Ex Vite Brut Nature	60% Xarel-lo 40% Macabeu
Mont Marçal	Mont Marçal Cava Do Brut Reserva Extremarium	35% Xarel.lo, 25% Macabeo, 20% Parellada, 20% Chardonnay

"1919" Riserva Extra Brut Alto Adige Doc Kettmeir 2016

Metodo Classico da cuvée di Chardonnay e Pinot Nero, provenienti da vigneti di medio/alta collina nella provincia di Bolzano. Giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage finissimo e persistente, sosta sui lieviti per ben 56 mesi. Bouquet ampio e stratificato che spazia dalle note di agrumi canditi e frutta matura a quelle di frutta secca e di spezie. Al palato è avvolgente e vibrante, con acidità incisiva e una sotterranea vena sapida, con la carbonica a dettare il ritmo alla danza aromatica tra la fragranza della frutta e la sensualità della pasticceria.

Kettmeir
0471 963135
www.kettmeir.com

Le Marchesine Secolo Novo Brut Millesimato

La prima annata fu quella del 1995, un'edizione limitata creata per celebrare l'inizio del nuovo secolo.
Negli anni è diventata una delle bottiglie più iconiche della denominazione. Uno Chardonnay in purezza, le cui uve provengono dal vigneto La Santissima di Gussago (Bs) a 270 m. L'affinamento in bottiglia è di almeno 54 mesi a temperature controllate.
Colore giallo con riflessi verdolini. Perlage finissimo e persistente. In bocca è asciutto, secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto.

Le Marchesine
030 657005
www.lemarchesine.com

Rotari AlpeRegis Brut Rosé Trentodoc

AlpeRegis è dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue gesta nella storia. Millesimato prodotto da selezioni di uve Pinot nero e Chardonnay con maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi. Colore leggermente rosa e tendente al ramato, presenta un perlage fine e persistente. Il suo profumo è intenso e fragrante di lampone e ciliegia, con lievi note di biscotto e lievito. Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto

Rotari
0461 616399
www.rotari.it

Cuvette Franciacorta Docg Brut Millesimato

È il Cru di Villa Franciacorta e nasce con il millesimo 1983 dal desiderio di Alessandro Bianchi - fondatore della cantina - di creare un Franciacorta a tutto pasto. Di struttura generosa e accattivante a cui si alterna una vivace freschezza, presenta note di pesca gialla, mela renetta, nocciola, vaniglia e frutta candita. L'uvaggio (85% Chardonnay, 15% Pinot nero) ha un percorso di affinamento parziale in barrique per 6 mesi a cui si aggiungono altri 66 mesi di rifermentazione sui lieviti autoctoni, questi ultimi usati in prima e dal millesimo 2018 anche in rifermentazione

Villa Franciacorta
030 652329
www.villafranciacorta.it

"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Docg

Il Prosecco Superiore Brut nella sua migliore espressione, omaggio a Vittorino Polegato, fondatore di Astoria Wines. 100% di uve Glera per uno spumate dal colore giallo paglierino, perlage fitto e persistente, che si distingue soprattutto per i suoi profumi di fiori di glicine, con dolci note di pera e banana, accompagnati da un gusto asciutto e fresco con sentori di frutta.

È da sempre uno dei vini simbolo dell'azienda trevigiana, che ha il cuore della produzione nei 40 ettari della Tenuta di Refrontolo, nella Docg Conegliano Valdobbiadene.

Astoria Wines
0423 6699
www.astoria.it

Isabella Rive di Collalto Prosecco Superiore Docg

Ad una pressatura soffice, segue la fermentazione in autoclave aperta per 12 giorni a temperatura controllata, spumantizzazione con aggiunta di lieviti selezionati a bassa temperatura per 30 giorni, poi il vino riposa sui lieviti per 9 mesi. Giallo paglierino tenue, al naso è floreale, fruttato, fresco con sensazioni minerali, sentori fragranti di lievito. In bocca colpisce per l'immediata piacevolezza, l'effervescenza ricca, fine e cremosa.

Ideale a tutto pasto in particolare con piatti di pesce, fritture e piatti della tradizione come i nervetti, le cervella fritte o i bigoli in salsa.

Collalto
0438 435811
www.cantine-collalto.it

Col Vetoraz Valdobbiadene Docg Extra Brut Cuvée Ø

Proviene delle colline più favorevolmente esposte dell'area vocata di Valdobbiadene ed è il risultato di un grande lavoro volto a mantenere le caratteristiche di aromaticità e morbidezza tipiche della zona di origine. Pur se decisamente secco sa mantenersi rotondo, armonico e morbido, privo di sentori amari e corrispondente alle aromaticità percepite all'olfatto. Spuma vellutata ed avvolgente, bouquet piacevole di note floreali e fruttate.
Ideale come aperitivo, vincente in abbinamento con i piatti di conchiglie e crostacei

Le Colture Incàlmo

È un vino frizzante ottenuto da uve Glera, secondo il metodo storico di rifermentazione in bottiglia. Un vino manifesto, nato dal desiderio dei fratelli Ruggeri di realizzare un prodotto che andasse oltre le denominazioni, un vino di famiglia, espressione della qualità vinicola di Le Colture.
Un vino di facile beva ma non banale, anzi molto complesso nel tempo, grazie anche ai residui che ne aiutano la preservazione della fragranza. Da guastare così, senza scaraffarlo, eventualmente facendo un piccolo movimento in modo che i commensali abbiano lo stesso bicchiere velato.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Glera in purezza coltivata sulle colline di Valdobbiadene ad un'altezza di 300-500 m slm. Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati. Viene poi mantenuto a una temperatura controllata di 8-10 C° per almeno un mese. Profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Il gusto è morbido, armonico e con una freschezza vibrante. Perfetto come aperitivo, è ideale con piccoli stuzzichini di pesce e formaggio, o anche a tutto pasto con piatti delicati.

Col Vetoraz Spumanti
0423 975291
www.colvetoraz.it

Le Colture
0423 900192
www.lecolture.com

Santa Margherita
0421 246111
www.santamargherita.com

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Val d'Oca Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry rappresenta il cuore della collezione Cuvée Classiche: un profilo gustativo inconfondibile in cui è determinante la mano del winemaker, che anno dopo anno lavora sul blend, contribuendo a quello che si può definire ormai un "classico" della zona del Prosecco Superiore. Giallo paglierino, al naso è ricco e fruttato, con note di mela gialla e pera che chiudono in gradevoli sfumature agrumate. Morbido, equilibrato, con una giusta sapidità che si somma alle note più dolci della frutta, donando sensazioni di piacevole freschezza.

Val D'Oca
0423 982070
www.valdoca.com

25.12 Edizione Limitata Prosecco Doc Biologico

Per il prossimo Natale Ponte1948 presenta "25.12" la bottiglia in edizione limitata dall'animo buono. Buono come il Prosecco Doc Biologico, che rispetta la natura e tutela la biodiversità, come il formato generoso, Magnum da 1,5 litri, che invita all'aggregazione e alla condivisione, buono come il "testimonial", Babbo Natale. Il suo naso rosso è un omaggio ai clown dottori della Compagnia dell'Arpa a Dieci Corde, che da vent'anni anni regala emozioni e buonumore negli ospedali a chi ne ha più bisogno, a cui verrà devoluta una parte consistente del ricavato.

Viticoltori Ponte
0422 858211
ponte1948.it

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Edizione Limitata Bamboo

Dal 2016 Laurent-Perrier crea ogni anno un nuovo "scrigno" per esaltare la degustazione di questo eccezionale Champagne Rosé. Quest'anno è ispirato alle zone tropicali: lunghi steli sottili di foglie di bambù lasciano intravedere una bottiglia dalla forma generosa.

Pinot nero in purezza, rosa salmone luminoso con perlage fine e persistente. Schietto e molto fresco al naso, note di fragole, lamponi, ribes, more e marasche. In bocca è vivace e fruttato, dalla sorprendente freschezza. Finale lungo e molto persistente.

Laurent-Perrier Italia
051 6486537
www.laurent-perrier.com

Dom Pérignon Vintage 2012

Il naso, ricco e vario, combina fiori e frutti, seguiti da note vegetali e minerali. Il bouquet è tattile, un invito discreto a seguire la scia cipriata di fiori bianchi e albicocca dolce, approdando poi alla freschezza del rabarbaro e della menta, e alla mineralità della cenere. Pepe bianco.
Al palato domina l'energia. Dopo una piacevole apertura, il vino si fa vibrante per poi esplodere: l'effervescenza irrompe, la sensazione è tonica. Il finale, che converge su note acide e amare, porta una tensione penetrante, contraddistinta da zenzero, tabacco e aromi tostati.

Veuve Clicquot La Grande Dame 2012

La Grande Dame rende omaggio a Madame Clicquot, che era solita dichiarare "Le nostre uve nere donano i più raffinati vini bianchi". Gloria del Pinot Noir, La Grande Dame 2012 rispetta la visione che aveva Madame Clicquot di quest'uva, che, dal 2008, costituisce circa il 90% dell'assemblaggio e proviene in maggior parte dai più storici Grands Crus della Maison. Gelsomino, caprifoglio, fiore di vite. Frutti bianchi e a nocciolo (mela cotogna, pera, prugne gialle). Frutta secca e candita. Mandorle a scaglie e frangipani. Nocciole. Miele e zucchero candito.

Veuve Clicquot Vintage 2002 Magnum

Quest'eccezionale Cuvée millesimata (Edizione limitata per il 250° anniversario) rende omaggio a Madame Clicquot e al suo spirito visionario. La rara ricchezza aromatica di questo vino, nata dal lungo affinamento sulle fecce e da una sboccatura recente, celebra l'arte dell'invecchiamento della Maison.
Per ottenere questa specifica firma del tempo, il vino viene commercializzato unicamente in grandi formati. Note di agrumi e frutta con nocciolo, pepe bianco e pasticceria. Caramello al burro salato e cera d'api.

Moët Hennessy Italia
02 6714111
www.moethennessy.it

ROTARI ALPEREGIS BRUT ROSÉ
IL CUORE ROSA DEL TRENTODOC

Una buona dose di struttura, un deciso tocco di eleganza e... trepidante attesa. Al termine, un'aggiunta di vellutata morbidezza. Lasciate quindi riposare. È questa la ricetta che rende unico il Rotari AlpeRegis Brut Rosé. La raffinata struttura del Pinot Nero compone questo spumante per l'80%, a saldo l'armoniosa eleganza dello Chardonnay trentino. L'attesa è quella di una permanenza sui lieviti in bottiglia ben oltre i 36 mesi. Al termine, l'aggiunta della liqueur d'expedition con il dosaggio medio previsto per la tipologia Brut, che dona setosa rotondità ad ogni sorso di AlpeRegis Rosé.

Il risultato lo si apprezza nel calice: lo spumante si colora di rosa leggero, tendente al ramato, arricchito da lunghe catenelle di fini bollicine. Al naso arrivano suadenti le note di piccoli frutti selvatici con un'alternanza di lampone, ribes e ciliegia che si legano con lievito, biscotto e crosta di pane. In bocca la freschezza e la mineralità del Pinot Nero dialogano perfettamente con la corposità e la persistenza dello Chardonnay. Avvolgente, vellutato, è ottimo come aperitivo ed eccelle se abbinato a primi piatti saporiti e secondi cotti in umido.

AlpeRegis, top di gamma della Cantina Rotari

La passione dei viticoltori, il loro certosino lavoro in vigna e il clima montano creano le condizioni ideali per ottenere uve qualitativamente eccellenti da destinare ad un Millesimato AlpeRegis Trentodoc. AlpeRegis è la gamma top della Cantina Rotari nelle versioni Brut, Pas Dosè, Extra Brut e Rosè e si ottiene esclusivamente da uve Chardonnay e Pinot Nero, selezionando i grappoli che all'assaggio esprimono una piena fragranza di aromi e una ricca componente acida, presupposti ideali per conferire struttura, aromaticità e longevità a un Metodo Classico Rotari.

Altra grande risorsa di AlpeRegis è l'ambiente di montagna, puro e incontaminato, caratterizzato dai venti freschi con gli influssi delle montagne a nord e del lago di Garda a sud, che trasmettono alle bollicine l'originalità e la tipicità caratteristica del territorio trentino.

Lavorazione tradizionale secondo il metodo Classico

AlpeRegis fermenta una prima volta in acciaio e solamente una piccola percentuale dello Chardonnay, relativo al Pas Dosé e all'Extra Brut, beneficia di un periodo di maturazione in legno, idoneo a sviluppare nello spumante aromi più complessi e maggior rotondità.
La tradizionale lavorazione secondo il metodo Classico prevede per gli spumanti AlpeRegis Trentodoc la seconda fermentazione direttamente in bottiglia, che dona al vino aromi e profumi più importanti.

A questo punto basta aspettare che il tempo apporti il suo indispensabile contributo: a contatto con le cellule di lievito - almeno 36 mesi per i Brut e oltre i 60 mesi per il Pas Dosé, passando dai 48 mesi dell'Extra Brut - AlpeRegis continua a maturare affinando sempre più il suo carattere sino al momento della sboccatura, fase decisiva durante la quale vengono rimossi i lieviti dalla bottiglia e lo spumante assume la sua splendida brillantezza.

L'aggiunta della liqueur finale è un minuzioso lavoro di assaggi, volto a mantenere intatta la purezza del prodotto di origine: è quindi opportuno utilizzare una liqueur delicatissima.

Dopo un ulteriore riposo in bottiglia di alcuni mesi, possiamo finalmente stappare una bottiglia di AlpeRegis e ammirare, in un ampio calice, lunghe catenelle di fini bollicine che elevano al naso note fruttate di ananas maturo, mela golden, crosta di pane, frutta secca, frutta candita e miele e che in bocca esprimono tutta l'eleganza e la struttura dello Chardonnay e del Pinot Nero trentino di montagna.

Stretto legame con il territorio

AlpeRegis è la linea di punta di Rotari che prende il nome dal valoroso re longobardo Rotari, che in Trentino Alto Adige combatté alcune delle battaglie più importanti nella conquista dell'Italia. Parte del Gruppo Mezzacorona e fondata nel 1977, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture di produzione di spumante metodo Classico in Italia di moderna concezione. Perfettamente integrata nel territorio circostante, è stata ideata e costruita nel rispetto dell'ambiente. Persino il suo suggestivo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina, tipico dell'ambiente che la ospita.

La Cantina Rotari è all'avanguardia in tutto il processo produttivo, dalla preparazione del vino base al remuage, fino alla sboccatura e cura del prodotto. Il cuore della Cantina è la sala di maturazione e affinamento: qui riposano le bottiglie di Rotari Trentodoc che attendono il giusto grado di maturazione per esprimere appieno tutti gli aromi e i profumi caratteristici. cod 91277

Rotari
0461 616399
www.rotari.it

ALTA LANGA DOCG COCCHI

GRANDI VINI PER UN MENU SPARKLING

Cocchi produce dal 1891 bollicine 100% piemontesi con metodo Classico. Oggi queste bollicine di territorio, da uve Pinot nero e Chardonnay coltivate nelle terre alte di Langa e raccolte a mano, portano con orgoglio l'appellazione Alta Langa Docg. Una denominazione giovane, ma con una storia molto lunga alle spalle, in quanto primo metodo Classico a essere prodotto in Italia.

La grande vocazione gastronomica di queste bollicine consente abbinamenti a tutto pasto per una perfetta proposta di menu per occasioni "sparkling". **Totocorde** ad esempio è l'espressione della tradizione piemontese del metodo classico, con la struttura e la potenza delle uve coltivate in Alta Langa: una classica cuvée di Pinot nero e Chardonnay con una permanenza sui lieviti di almeno 48 mesi. **Bianc 'd Bianc** esalta la forza del territorio attraverso l'espressione dello Chardonnay in purezza; le uve coltivate in vigne dalla terra bianca marnoso-calcarea rendono il vino sapido e longevo.

Prodotto con solo Pinot nero, **Rösa** è uno spumante rosé di grande temperamento. Il suo stile speziato si accentua con il tempo e lo rende idealmente un grande brut gastronomico. **Pas Dosé** è il brut nature di Cocchi, prodotto con Pinot nero in purezza. Da annate importanti, dopo 60 mesi sui lieviti avviene il dégorgement delle prime bottiglie per questa cuvée prodotta da sempre in edizione limitata (cinquemila bottiglie e 500 magnum per ciascun millesimo). cod 91450

Giulio Cocchi Spumanti
0141 907083
www.cocchi.it

LE MARCHESINE

RINNOVO DELLA CANTINA E SINERGIA CON LO CHAMPAGNE

A Passirano (Bs), nel cuore della Franciacorta, a due passi dal lago d'Iseo, sorge dal 1985 la storica cantina vitivinicola Le Marchesine. Da 5 generazioni la famiglia Biatta abita, lavora e si prende cura di questa terra, che regala emozioni e vini autentici anno dopo anno. Con gli oltre 47 ettari di vigneti sparsi su tutta la superficie collinare franciacortina, la produzione si attesta su circa 450mila bottiglie l'anno. Chardonnay in primis, ma anche Pinot nero e Pinot bianco, sono i vitigni principali allevati a Guyot da cui derivano le produzioni firmate Le Marchesine, che per quanto riguarda i Franciacorta sono suddivise in Secolo Novo, Millesimati e Classici. Vini eleganti, piacevoli alla beva e immediati, di grande pulizia e precisione.

Sono le innovazioni, in vigneto come anche in cantina, a permettere a Le Marchesine di distinguersi con determinazione pur restando in linea con le caratteristiche produttive dettate dal Consorzio del Franciacorta. Infatti, l'azienda vitivinicola vanta un rapporto ultradecennale con una vera e propria istituzione della regione dello Champagne, l'Istituto Enologico di Champagne, di cui è membro l'enologo stesso de Le Marchesine, Jean Pierre Valade. Grazie a questa sinergia, la famiglia Biatta ha introdotto negli anni avanzate tecniche d'Oltralpe.

Con il chiaro obiettivo di continuare a produrre eccellenza e migliorarsi ancora, la famiglia Biatta ha deciso di rinnovare e ampliare la cantina, il cuore pulsante dell'azienda, per triplicare gli spazi a disposizione e renderla un vero e proprio punto di riferimento per l'intera Franciacorta. La nuova cantina, inaugurata nel corso del 2021, è caratterizzata da un'area molto estesa completamente destinata ai vasi vinari e all'affinamento, oltre a una zona dedicata agli eventi e alle degustazioni.

Un grande sforzo per una realtà famigliare che ha costruito la storia e la reputazione in Franciacorta, contando esclusivamente sulle proprie forze e sul duro lavoro, ma che oggi guarda al futuro guidata dalla passione e dalla continua ricerca della qualità. cod 91142

Le Marchesine
030 657005
www.lemarchesine.com

Andrea, Alice e Loris Biatta

CA' BESINA

UN BRINDISI DI PURA SPERGOLA TRA STORIA E TRADIZIONE

Presentata lo scorso aprile a Vinitaly nella nuova veste grafica, ispirata a oggetti della natura come foglie e legno delle viti, il Brut Millesimato, ottenuto da uva Spergola in purezza, conquista già con il suo profumo

Casali Viticultori, storica cantina di Pratissolo di Scandiano (Re) con oltre 120 anni di storia e oggi rinomata in diversi Paesi del mondo per la sua produzione di grandi vini della tradizione emiliana, propone anche vere e proprie rarità a livello enologico. Tra queste emerge il Ca' Besina Brut Millesimato, primo metodo Classico dell'Emilia Romagna, ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno 4 anni sui lieviti. La rifermentazione in bottiglia, utilizzata sin dalla fine degli anni Settanta, ha rivoluzionato tante convinzioni del passato, quando era ritenuto impossibile produrre un metodo Classico in Emilia. La linea oggi si compone di: Brut Millesimato, Pas Dosé e Rosé Brut.

Il Brut Millesimato conquista già con il suo profumo. Il bouquet è ampio e complesso, dominato da fragranti sentori di crosta di pane e pasticceria, cui si aggiungono frutta tropicale matura, mela cotogna, scorza di limone e leggere note di fieno e noccioline tostate. Al palato, è animato da una piacevole sapidità e freschezza fruttata. È consigliato in abbinamento a carpaccio di pesce, pasta con le sarde, gnocco fritto o tigelle e salumi.

Il Ca' Besina Pas Dosé è un altro spumante giallo paglierino brillante con venature dorate, perlage fine e persistente. Il bouquet è fresco e fragrante, caratterizzato da sentori di fiori bianchi, mela, pesca e nocciola tostata. All'assaggio, si ritrova la caratteristica chiusura sapido-fruttata. Si sposa perfettamente con orata al forno, gamberi in tempura, spaghetti con vongole, lasagne di verdure.

Il Ca' Besina Rosé Brut, in uscita con la sua prima edizione nel 2023, si presenta in un rosa salmone splendente, con perlage fine e persistente. All'olfatto, si aggiungono il ribes, le fragoline di bosco e il melograno.

Il gusto è un'armonia di fruttato intenso, che colpisce per la struttura, la profondità e il finale prolungato. È l'ideale connubio con ricette quali l'anguilla in guazzetto, la tartare di salmone o il polpo con patate.

cod 91194

Casali Viticultori
0522 855441
www.casalivini.it

VILLA FRANCIACORTA IL NATALE È PURA... EMOZIONE!

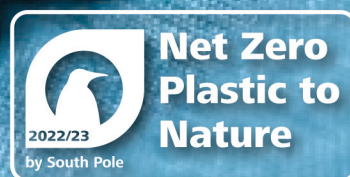
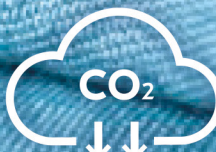
Tornano i profumi, i colori e i sapori del Natale. Insieme alle atmosfere caratteristiche di questo periodo tornano i piatti della tradizione familiare (a volte sapientemente rinnovati, altre identici alla ricetta originale), i riti e le abitudini che rendono il Natale un momento davvero unico. E per rendere speciali i momenti di convivialità e condivisione "Emozione" di Villa Franciacorta è il vino ideale per gustare e assaporare le specialità gastronomiche natalizie ed esaltare i piaceri dello stare insieme.

Nato nel 1978 col nome di Pinot di Franciacorta Methode Champenoise, Emozione - frutto di un'antica ricetta con 15% Pinot nero, 5% Pinot bianco e 80% Chardonnay - viene prodotto ogni anno solo ed esclusivamente in versione millesimato. Rappresenta la tradizione e la biodiversità di Villa Franciacorta essendo un blend degli oltre 25 vini base originati dai diversi appezzamenti e vinificati dal 2017 solo ed esclusivamente con lieviti autoctoni.

Emozione 2018, figlio di un compendio di energie fra 2017 e 2018, è il millesimo attualmente in commercio. È un vino dal brillante color giallo paglierino e caratterizzato da un perlage estremamente fine e di notevole persistenza. Al naso sprigiona eleganti note di frutta gialla fresca, frutta esotica, pasticceria e il tutto è esaltato da gradevoli speziature che rimandano a sentori di zenzero, nettamente percepibili anche in retrogusto. È l'accompagnamento ideale per ogni tipo di portata, dagli antipasti di mare ai salumi nostrani, dai primi con sfoglia ripiena, tirata a mano, tipici della tradizione natalizia, fino alle carni arrosto, senza dimenticare il classico cotechino con lenticchie.

Le note fragranti e fruttate, il naso intenso, la caratteristica mineralità, l'inconfondibile sapidità, sorretti da una spalla acida, rendono Emozione l'abbinamento perfetto, capace di armonizzare ogni sfumatura dei piatti della tradizione rendendo speciali e indimenticabili i momenti di festa. Emozione, un vino per ricordare! cod 91044

Villa Franciacorta
030 652329
www.villafranciacorta.it

Paolo PIzziol e Roberta Bianchi, titolari di Villa Franciacorta

QUALITÀ, BRAND, EFFICIENZA: LA RICETTA DI ASTORIA PER I BRINDISI DELLE FESTE

L'azienda ha da poco festeggiato i 35 anni del marchio Astoria, oggi presente in 100 Paesi del mondo. Restyling per il Prosecco Casa Vittorino, che ricorda il fondatore. Attenzione costante al servizio del canale Horeca

Filippo Polegato

Quando si parla di Prosecco, Astoria è uno dei brand più conosciuti. Merito di una strategia commerciale che vede da sempre l'azienda veneta distinguersi sui banconi di bar e ristoranti, con le sue grafiche originali e le bottiglie intagliate che meglio riflettono la luce; merito anche del Giro d'Italia e di quella bottiglia che oramai da più di 10 anni premia i ciclisti più forti al mondo.

Filippo Polegato ha assunto ormai da un anno il ruolo di amministratore delegato dell'azienda di famiglia (a fianco del padre Paolo, presidente). A lui il compito di guidare l'azienda in una fase di grande trasformazione. «Siamo cambiati noi ed è cambiato il contesto - racconta Polegato - abbiamo festeggiato da poco i 35 anni del marchio Astoria e siamo diventati una grande azienda presente in 100 Paesi nel mondo. La qualità dei nostri spumanti è sicuramente riconosciuta, ma nel panorama concorrenziale di oggi non basta più: i consumatori sono sollecitati da infinite proposte e premiano i marchi di cui si fidano. È importante dare coerenza e continuità alla nostra comunicazione, e certamente è quello che cerchiamo di fare da sempre su più fronti».

Nuovo look per il Prosecco Casa Vittorino

E se nel mondo si racconta il Prosecco facendo spesso riferimento a Venezia,

nei confronti del consumatore italiano è importante andare sempre più a fondo. «Quest'anno - spiega l'amministratore delegato - per festeggiare i 35 anni abbiamo cambiato la bottiglia di uno dei nostri vini più amati, il Casa Vittorino, Prosecco Superiore Millesimato Brut che ricorda il fondatore di Astoria, Vittorino Polegato. Abbiamo ideato una grafica nera e dorata che riprende elementi della morfologia collinare di Refrontolo e indica il vigneto specifico dove nascono le sue uve».

Il legame tra vino e territorio

Astoria sta anche lavorando per incrementare l'enoturismo con visite guidate in Tenuta, grazie anche alla visibilità derivata dal riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità Unesco alle colline del Prosecco. Il consumatore, soprattutto quello italiano, conosce bene il Prosecco, distingue un extra dry da un brut, è abituato all'alta qualità e soprattutto si informa: «Per questo - sottolinea Polegato - è importante per noi essere sempre presenti nelle principali guide di settore, come avviene anche quest'anno per il nostro Cartizze Arzanà e il Corderie Prosecco Docg».

Un rosso da collezione

Si chiama "Croder" e prende il nome da un masso (croda, in dialetto) di 180 quintali recuperato dal vigneto nella Tenuta di Refrontolo (Tv): qui Astoria coltiva le uve che daranno vita al suo rosso barricato, un blend unico con cui Astoria tramanda la tradizione, piccola nei numeri ma qualitativamente importante, dei rossi del territorio. Quest'anno la croda originale, posizionata in cima alla Tenuta, è diventata un'opera d'arte, interpretata dallo scultore di fama internazionale Luigi Christopher Veggetti Kanku: ha realizzato due figure, i "figli della croda" che scrutano il territorio ben radicati sulla roccia. Sono il simbolo della doppia vocazione di Astoria: da un lato l'orgoglio per le proprie radici, dall'altro l'apertura alla multiculturalità. Astoria ha creato una speciale edizione numerata di 999 magnum di Croder con l'etichetta che riproduce l'opera fatta dall'autore: parte del ricavato della loro vendita viene devoluto alla Onlus "No Indifference".

Qualità, servizio al cliente e riconoscibilità

Astoria lavora anche sul fronte B2B: «Siamo consapevoli - spiega Polegato - che il Covid e la crisi energetica stanno mettendo a dura prova il mondo della ristorazione. Nell'ultimo anno abbiamo investito molto per rendere più efficiente l'azienda al servizio del canale Horeca. Grazie al rinnovamento della linea produttiva, al polo logistico robotizzato di 6mila mq e all'impianto fotovoltaico (nel prossimo biennio puntiamo a coprire il 35-40% del fabbisogno energetico con fonti rinnovabili) abbiamo migliorato del 45% la produttività e ridotto del 40% i tempi di evasione degli ordinativi. Qualità, servizio al cliente e riconoscibilità del marchio sono gli obiettivi che ci consentiranno di affrontare al meglio il futuro». cod 91525

Astoria Wines
0423 6699
www.astoria.it

COL VETORAZ
CALICI SUPERIORI DAL CUORE DI UNA TERRA UNICA

Paolo De Bortoli, Francesco Miotto e Loris Dall'Acqua

Talento, passione e visione sono le linee guida di una precisa filosofia, secondo la quale l'azienda, fin dalla fondazione nel 1993, ha scelto di produrre esclusivamente Valdobbiadene Docg

Col Vetoraz si trova in una terra eletta, Patrimonio Unesco, dove le viti crescono in un microclima ideale garantito dalla vicinanza della montagna, che protegge la fascia pedemontana dai venti settentrionali e in estate favorisce una forte escursione termica, fondamentale per l'espressione aromatica e la preservazione dell'equilibrio acido dei vini. Talento, passione e visione sono le linee guida di una precisa filosofia, secondo la quale l'azienda, fin dalla fondazione nel 1993, ha scelto di produrre esclusivamente Valdobbiadene Docg, per esprimere la propria identità territoriale. Col Vetoraz lavora mirando costantemente all'eccellenza, come sanno esprimere ad esempio queste due referenze.

Il **Valdobbiadene Docg Cuvée 5 Extra Brut**, frutto di 25 anni di esperienza, ottenuto dalla selezione di 5 vigne scelte su 102 tra le colline del Conegliano Valdobbiadene Docg. Ognuna di queste uve possiede specifiche peculiarità, vengono vinificate separatamente, e solo poi unite per ottenere un insieme di profondo spessore da cui si ottiene la cuvée. Pur con un basso residuo zuccherino (5 g/l), questo vino riesce a conservare espressioni rotonde.

Il **Valdobbiadene Docg Millesimato Dry** è un vino trasversale, adatto ai brindisi, ideale per chiudere un pasto ma piacevole anche in altri momenti. È suadente, elegante e complesso, dal fine perlage, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto. La sua carbonica cremosa e la spiccata freschezza sono in perfetto equilibrio con la dolcezza degli zuccheri. Persistenza in bocca perfetta. cod 90809

Col Vetoraz Spumanti
0423 975291
www.colvetoraz.it

INCALMO, LE BOLLICINE "ANCESTRALI" DI LE COLTURE

Un vino che sa di un déjà-vu verso il passato ma con uno sguardo moderno e accattivante sul presente. Una nuova interpretazione per dare espressione alle tante sfumature dell'uva Glera

Incalmo, ottenuto da uva Glera in purezza, rappresenta l'ultima scommessa dell'azienda Le Colture, firmata dalla seconda generazione della famiglia Ruggeri. Si tratta di un vino prodotto con metodo ancestrale, un procedimento antico e naturale per ottenere vini frizzanti rifermentati spontaneamente in bottiglia, con un perlage delicato e persistente e da un basso livello di solforosa.

«Con Incalmo - spiega **Alberto Ruggeri** - le mie sorelle Veronica e Silvia ed io sentivamo il desiderio di realizzare un vino che andasse oltre le denominazioni, un vino di famiglia, capace di recuperare l'arte antica di produzione dei vini frizzanti esaltata e valorizzata dal patrimonio conoscitivo, culturale e tecnologico di oggi. Da qui il nome "Incalmo", termine che evoca l'innesto cioè l'unione che dà il frutto così come tra la nostra storia e il nostro presente».

Un vino che sa di un déjà-vu verso il passato ma con uno sguardo moderno e accattivante sul presente. «Incalmo - aggiunge **Veronica Ruggeri** - rappresenta per noi una nuova interpretazione per dare espressione alle tante sfumature che l'uva Glera ci dona. Da una selezione di uve che provengono dai vigneti presenti nelle diverse denominazioni nasce questo vino, espressione trasversale della nostra qualità vinicola».

La stessa etichetta rappresenta un'opera unica che segna un'evoluzione nella brand image dell'azienda: il disegno, realizzato da Aldo Rebuli, artista di Valdobbiadene e amico storico della famiglia Ruggeri, raffigura l'abbraccio simbolico tra pianta e lavoro dell'uomo. Un'immagine che ben simboleggia la filosofia produttiva della seconda generazione che, seppur saldamente ancorata all'alta tradizione vinicola del Prosecco Superiore, dà prova di uno spirito innovativo e di un desiderio di sperimentazione di cui Incalmo è primo e diretto ambasciatore. cod 90966

Le Colture
0423 900192
www.lecolture.com

L'ANEMONE DELLA BIODIVERSITÀ

EDIZIONE LIMITATA DELLO CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

In occasione del 120° anniversario dell'anemone sulla bottiglia di Belle Epoque la Maison ha invitato i designer austriaci mischer'traxler a creare un'edizione limitata che celebra l'opera iconica di Emile Gallé del 1902

Perrier-Jouët festeggia l'anniversario di un fiore che è diventato il simbolo del legame della Maison con l'arte e la natura. I fondatori, Pierre-Nicolas Perrier e Rose-Adélaïde Jouët, hanno sempre seguito la loro passione per la botanica, il loro legame con il terroir, il loro amore per l'arte e la loro visione dello champagne. Nel 1902, i fratelli e collezionisti d'arte Henri e Octave Gallice incontrarono Emile Gallé, noto botanico e leader del movimento Art Nouveau, per il quale la natura era la principale fonte di ispirazione.

Per mantenere viva l'eredità della Maison, Emile Gallé ha decorato

quattro magnum con il disegno di anemoni giapponesi, evocando lo stile floreale degli champagne della Maison. Nacque così un'icona, riconoscibile in tutto il mondo.

Il 120° anniversario dell'anemone è l'occasione ideale per celebrare la continuità dello stile di Perrier-Jouët Belle Epoque, la cuvée millesimata riconosciuta per la sua ricchezza, per la sua eleganza e per l'intensità delle sue note floreali. In occasione dell'anniversario la Maison Perrier-Jouët ha deciso di aggiungere un ulteriore tocco creativo al suo patrimonio artistico, invitando i designer austriaci mischer'traxler a creare un'edizione limitata che celebra proprio il motivo dell'anemone giapponese creato nel 1902 da Emile Gallé, trasformandolo secondo la loro visione creativa.

L'Anemone della Biodiversità creato da mischer'traxler è composto da settanta specie animali e vegetali - che contribuiscono tutte alla biodiversità dei vigneti della regione francese della Champagne - che si mescolano tra loro in armonia per comporre l'anemone, in una rappresentazione vibrante, colorata e multistrato. L'immagine illustra il ruolo che tutte le specie svolgono nell'equilibrio biologico dell'ecosistema a cui appartengono. È questo insieme magnifico e complesso che Maison Perrier-Jouët vuole preservare, partendo dai suoi vigneti.

L'edizione limitata Perrier-Jouët Belle Epoque dedicata al 120° anniversario dell'anemone è disponibile in due versioni:

- **Perrier-Jouët Belle Epoque 2013** con bottiglia e astuccio celebrativo in edizione limitata e quantità molto ridotte;
- **Perrier-Jouët Belle Epoque 2014** con astuccio celebrativo in edizione limitata.

L'Anemone della Biodiversità di misher'traxler

Lo Chardonnay, simbolo della Maison Perrier-Jouët

Maison Perrier-Jouët è stata fondata nel 1811 da una coppia che condivideva l'amore per la natura e la passione per l'arte. Fin dall'inizio, hanno scelto lo Chardonnay come simbolo della Maison, definendo lo stile complesso e floreale che contraddistingue gli champagne Perrier-Jouët. Oggi l'arte e la natura rimangono un'inesauribile fonte di ispirazione e guidano ogni scelta e ogni creazione: il modo in cui le viti vengono coltivate, in cui gli champagne vengono prodotti e la condivisione della visione del mondo, la visione di una vita ricca di significato, vissuta con gioia e in simbiosi con la natura. cod 91589

Distribuito da
Marchesi Antinori
055 23595
www.antinori.it

VIGILIA DI NATALE, IL PESCE È D'OBBLIGO

ECCO USANZE E SUPERSTIZIONI

La cucina regionale si esprime in tutte le sue sfaccettature nel periodo natalizio e la cena del 24 è un momento cruciale per le feste. Dal capitone al salmone, dalle alici fritte alla mousse di sgombro, ma anche dei bei gamberi o il baccalà. Quali sono i piatti tipici? Da nord a sud, ecco cosa portano in tavola gli italiani

di ***Stefano Calvi***

Il pesce è un alimento sicuramente salutare, legato alle tradizioni gastronomiche italiane, se non altro per la sua qualità, per la purezza delle nostre acque e per essere tra i Paesi in Europa con il maggior chilometraggio di coste. Non a caso il pesce è diventato una materia prima costante della ristorazione italiana, cucinato utilizzando tecniche diverse di cottura grazie alla sua versatilità e grazie alla formazione degli chef.

Sicuramente il periodo più gettonato per le preparazioni di pesce, al ristorante, ma soprattutto in famiglia, è sicuramente quello natalizio, dove ci sono tendenze e tradizioni che vengono rispettate pedissequamente di generazione in generazione. Le usanze riguardo al Natale sono diverse ma una cosa che accomuna tutta l'Italia è che alla Vigilia non si mangia tassativamente carne. Una tradizione che lega il Paese e secondo cui la sera del 24 dicembre il menu è solo a base di pesce. Ma perché questa scelta? Va fatta una precisa ricerca che tocca da vicino il mondo religioso.

L'usanza del pesce alla Vigilia

Prendendo spunto da alcuni trattati legati alla fede cristiana si percepisce che molte tradizioni legate alle festività hanno origine dal Vangelo e dai testi sacri, quella di non mangiare carne sarebbe una forma di rispetto per la nascita di Gesù (come succede anche con il "digiuno" pasquale), ma la realtà è diversa. La rinuncia alla carne il giorno prima di Natale è soprattutto un'usanza popolare. È vero che il Codex Iuris Canonici, nel 1917, aveva effettivamente prescritto l'astinenza dalla carne e il digiuno nei giorni della vigilia delle solennità di Pentecoste, dell'Assunta, di tutti i Santi e del Natale, ma la questione ha subito cambiamenti nel corso del tempo.

Infatti la Costituzione Apostolica Paenitemini, firmata nel febbraio 1966 da Paolo VI, decise di superare queste indicazioni, e stabilì che il digiuno fosse necessario solo il mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo, e l'astinenza dalla carne tutti i venerdì dell'anno, ma non più nelle vigilie. Anche per i più religiosi non sarebbe "peccato" mangiare carne alla vigilia, che quest'anno cade di sabato. Oggi non è neanche più una questione di "pregio" oppure di ostentazione. Se un tempo il pesce era considerato meno pregiato della carne, che invece era presente solo sulle tavole dei nobili, oggi si può dire il contrario e quindi piatti di crostacei, vongole e cozze sono altrettanto se non più sontuosi e ricchi di quelli a base di carne.

Sempre più pesce nelle cucine degli italiani

E il consumo di pesce in Italia? A dirci quanto consumano gli italiani nel settore ittico è l'Ismea (l'Istituto di servizi per il mercato agricolo italiano) che in questi anni ha diramato tendenze e cifre che hanno evidenziato quanto la pandemia ed oggi la crisi generalizzata abbiano influito sui consumi

di pesce. L'Ismea ha pubblicato un'interessante analisi relativa al settore ittico. Tra la fine del 2020 e l'inizio del 2021 il comparto ha messo a segno una crescita del 6,7% rispetto al 2019, molto interessante se confrontata con il calo del settore (-0,4%) registrato l'anno precedente, ma più bassa della crescita media delle spese per i prodotti alimentari nello stesso anno.

Un andamento dovuto alle diverse dinamiche che hanno interessato i prodotti ittici freschi e quelli lavorati, sotto forma di conserve (come il tonno in scatola) o surgelati. Nel 2020 ad incidere negativamente sul comparto ittico sono state le oscillazioni del segmento del fresco sfuso. Aprile e luglio sono stati i mesi più difficili, in cui si sono registrate flessioni rispetto al 2019 dovute anche alla discontinuità dell'offerta. Fortemente condizionato nel primo periodo da problematiche di tipo logistico e nei mesi estivi dalla maggior richiesta da parte dei ristoranti, il segmento del fresco ha avuto poi un'importante ripresa nella fase finale dell'anno (+21% a dicembre) che ha riportato l'intero comparto in terreno positivo.

Il segmento del pesce fresco, che rappresenta quasi il 50% dell'offerta, a causa delle dinamiche sopra esposte, ha messo a segno solo un +2%, a fronte di una crescita del 16% del prodotto congelato (che rappresenta circa il 20% del totale). Il recupero dei consumi domestici non sembra quindi essere stato sufficiente a compensare i mancati introiti presso i canali dell'Horeca. Secondo quanto emerge dal report sull'andamento dell'Economia Agricola nel 2020 reso noto dall'Istat, il settore ha visto un deciso ridimensionamento tanto della produzione (-8,8%) che del valore aggiunto (-5,3%). Tuttavia dopo un andamento altalenante, si legge nel report Istat, la spesa per gli ittici freschi ha mostrato una netta ripresa nella fase finale dell'anno che gli ha permesso il superamento dei risultati del 2019.

Nel primo quadrimestre 2021 le vendite di prodotti ittici freschi sono cresciute vertiginosamente arrivando a toccare il +33,3% rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente. Le vendite di questo segmento sono rappresentate per due terzi da "pesci" (68% in valore e 64% in volume), venduti interi, sfilettati o in trance, il restante terzo da molluschi (21% in valore e 27% in volume) e da crostacei (11% in valore e 9% in volume). A trainare le vendite nel 2021 sono stati soprattutto molluschi e crostacei, con incrementi superiori al 40% dopo un 2020 già chiuso in positivo (rispettivamente +18,3% e +4,5% in termini di spesa). Volano gli acquisti di prodotti gourmet, tra cui spiccano salmone, crostacei e pescato in genere, spesso accompagnati da aperitivi, e vini, anch'essi con vendite in evidente crescita. Prodotti freschi e affumicati, nel 2021, hanno goduto di una crescente preferenza da parte dei consumatori, con incrementi dei volumi acquistati rispettivamente del 30% e del 20%, dopo un 2020 chiuso rispettivamente a +2% e +10%.

Questo è il quadro generalizzato dei dati che fa ben sperare per il 2022, infatti gli italiani sono da sempre grandi consumatori di pesce. Lo confermano anche i dati del commercio mondiale elaborati da Export Planning, che vedono

I numeri del pesce

+33,3%

Vendite di prodotti ittici freschi nel primo quadrimestre 2021 rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente

Percentuali del segmento ittico:

64% pesci

27% molluschi

9% crostacei

Molino
Braga

Molino
Braga
Premium
FARINA di Grano Tenero
TIPO "1"
MACINATA A PIETRA
Soft Wheat FLOUR TYPE "1"
GRINDSTONED
FARINE de Blé Tendre "T65"
REMOULUE SUR PIERRE
1KG
2.2Lb

il Belpaese tra i principali importatori al mondo con una quota del 3,8%, pari 3,7 miliardi di euro su un totale di 100,1 miliardi nel 2021. Le importazioni italiane vengono soddisfatte principalmente da Spagna (19,8%), Norvegia (12,5%), Svezia (9,6%), Paesi Bassi (9%) e Danimarca (8,5%). Per il 2022 è attesa una crescita del 2,5% in valore, che si accelererà nella media del triennio 2023-2025 (+7,7%). Un mercato quindi che si conferma di grande interesse sia per gli importatori e aziende di confezionamento italiane, sia per le realtà internazionali.

Consumi di pesce: anziani più golosi degli under 30

Ma chi mangia pesce in Italia? La famiglia italiana "tipo" ha acquistato, secondo i dati Nielsen Consumer Panel, circa 21 kg di prodotti ittici, per i pasti tra le mura di casa. Significativo il divario tra i diversi nuclei: a un consumo medio di 15 kg nelle famiglie con componenti under 30 (pre-family e new-families), corrispondono infatti consumi di oltre 30 kg nelle older couples. Sono molto diversificate anche le dinamiche che hanno caratterizzato gli acquisti nell'arco del quinquennio 2016-2020. Le famiglie maggiormente fidelizzate (anziani soli o in coppia) hanno mantenuto inalterate le abitudini di acquisto, non mostrando infatti alcuna variazione dei volumi nel 2020 rispetto a cinque anni prima (2016). Le famiglie "di mezza età con figli in casa" hanno invece in questi 5 anni sempre più apprezzato il pesce in tavola, aumentandone le quantità del 15%.

E tra i tanti prodotti che i nostri mari ci forniscono, quali sono quelli più apprezzati dal pubblico? Sicuramente è il tonno il re del seafood italiano. Secondo una recente ricerca Doxa, in Italia si mangiano circa 2,7 kg pro capite di tonno all'anno. Per il 58% degli intervistati il tonno è un alimento pratico, il 47% lo apprezza perché ha un gusto piacevole e il 25% perché è una valida alternativa al pesce fresco. Accessibilità (25%), ridotto consumo di grassi (15%) e ragioni salutistiche (10%) sono le motivazioni principali per cui i consumatori italiani apprezzano questo prodotto, uno dei pesci simbolo dei nostri mari.

Tradizioni natalizie lungo lo Stivale

Ma torniamo alle nostre tradizioni, quelle che hanno fatto epoca nelle cucine italiane e che ogni anno trovano espressione sulle tavole di milioni di italiani nel periodo natalizio e principalmente alla Vigilia. Quando la diatriba su cosa cucinare e su come proporlo anima i giorni precedenti l'importante appuntamento culinario che raggruppa attorno al tavolo genitori, figli, nonni e parenti tutti. Molti sono orientati di solito a rispettare per filo e per segno la tradizione, cucinando il famosissimo capitone altri invece preferiscono sperimentare nuove ricette e nuovi sapori. L'eccezione, è ovvio, c'è sempre, ma su tutte le tavole di Napoli, come quelle di un po' tutto il Sud, a Natale (o meglio, la vigilia di Natale) una cosa non deve assolutamente mancare: il **capitone**, al quale la smorfia napoletana ha attribuito addirittura un numero tutto suo, il 32.

Il capitone è la femmina dell'anguilla, e viene chiamata così a causa delle dimensioni più grosse della testa riguardo agli esemplari di sesso maschile, rispetto ai quali è anche più lungo e grosso. A differenza dell'anguilla, il capitone risale i fiumi, perciò è possibile trovarlo sia in acqua dolce che salmastra, oltre che in mare, tuttavia questo pesce è considerato in pericolo di estinzione a causa della pesca intensiva. Ma perché secondo la tradizione a Natale il capitone deve essere sempre presente? Ancora una volta il motivo si trova nella superstizione: esso è molto simile al serpente, che secondo il Cristianesimo è l'animale che rappresenta il male, ➔

Capitone

Electrolux
PROFESSIONAL
M2M
Made to Measure
il partner ideale
dei grandi chef.
thermaline
Swiss Design
reddot award 2014
best of the best
Seguici su:
ElectroluxProfessionalIT
ElectroluxProIT

le cui sembianze assunse Satana per tentare Eva e farle mangiare il pomo proibito, condannando l'umanità alla morte. Col Natale si festeggia la nascita di Gesù, dunque mangiare il capitone significa mangiare il serpente, un atto simbolico e di buon auspicio, un modo per allontanare il male.

Un lascito della "cucina povera" che, tuttavia, oggi ha un prezzo piuttosto sostenuto. Si può preparare in vari modi, quello più in voga nella tradizione gastronomica meridionale è quello fritto. Ma in tavola nel periodo natalizio arriverà un mare (... è il caso di dirlo) di sapori. Come antipasto ci si può orientare su delle gustosissime e buonissime **capesante gratinate**, oppure ripiegare su **cozze** e **ostriche** da servire crude.

Spaghetti allo scoglio

Come prima portata è ideale utilizzare sempre della **pasta fresca da condire con un sugo ai frutti di mare**, oppure si può preparare uno sfiziosissimo **raviolo aperto di mare**. Per la sua preparazione ti servirà della sfoglia di pasta all'uovo già pronta, calamari e gamberi. Una volta preparato il pesce farcisci il raviolo. Ma il primo piatto per eccellenza della cena di Natale, sono senza dubbio gli **spaghetti allo scoglio** e per chi invece, è alla ricerca di un gusto più intenso, consigliamo dei buonissimi e raffinati **spaghetti all'astice**.

Per quanto riguarda i secondi, la tradizione prevede che venga servito del **pesce al forno**, da provare sicuramente il **filetto di tonno in crosta di patate** oppure i **gamberoni saltati al pompelmo**. Oppure il consiglio è quello di puntare sul **salmone**. Prepara un turnedos di salmone con una crema alle noci. Queste sono idee sfiziose e, magari, costose. Ma la tavola può anche ospitare piatti più economici.

Pancake di patate, feta e salmone

Partiamo dalle **alici fritte**: sono un piatto facile da preparare non occorrono molti ingredienti e sono anche molto economiche. Per prepararle basta passarle nella farina ed immergerle nell'olio bollente. Per chi invece vuole provare una ricetta un po' più sostanziosa, allora può panarle con l'uovo e la farina e pan grattato.

Oppure una **mousse di sgombro**: stiamo parlando di un pesce molto povero ma molto saporito. Fate dorare in padella della cipolla insieme ad una noce di burro, aggiungetevi i filetti di sgombro, salate e pepate una volta cotti, frullateli insieme alla panna e due cucchiai di parmigiano grattugiato. Ed infine, possono essere serviti degli **spiedini di gamberi**. Bisogna

comprare dei bei gamberi, si trovano anche senza affrontare una spesa eccessiva, e lasciarli andare sulla griglia o sul barbecue aggiungendovi solo del sale e del prezzemolo.

Quando metti in tavola il pesce è proprio il caso di affermare "Regione che vai, usanza che trovi". Come abbiamo già scritto la cena del 24 dicembre è un'abitudine consolidata principalmente al centro-sud Italia, mentre al nord è più abitudine organizzare il pranzo di Natale. Al nord, in Lombardia vengono serviti i **tagliolini agli scampi** o **ravioli di pesce** e poi **aragosta**, **salmone**, **astice bolliti** serviti con salsa maionese. In Veneto tra i piatti tradizionali del Natale ci sono i cosiddetti **cornioi, lumache cucinate con vino bianco, aglio, burro, olio, prezzemolo e sedano**, in Friuli Venezia Giulia e in Veneto è tipica la **pasta con le sarde salade**. In Emilia Romagna **spaghetti alle sarde o al tonno**. Nelle Marche e in Umbria, pesce a volontà, alla griglia, in umido, fritto. Tra le pietanze abruzzesi, si preparano i **fidelini alle sarde, le anguille, i baccalà e il capitone fritti**. Il **brodetto alla termolese** fa parte della tradizione molisana, in Toscana, la notte della Vigilia, si festeggia con un sontuoso **cacciucco** mentre in Liguria è un classico il **cappon magro**.

In meridione si cambia storia. Abbiamo già scritto di ricette prevalentemente provenienti dal sud come il gustosissimo capitone in umido o fritto, piatto identificativo della vigilia partenopea. Però basti pensare che nella tradizione lucana la cena della Vigilia si articola in ben **tredici portate a base di pesce**, una ricchezza di profumi e sapori. In Puglia il **pesce fritto** è uno degli elementi principali insieme alle **pettole**, una pasta fritta che si mangia aggiungendo alici o sugo. Sempre a Napoli viene servita l'**insalata di polpo** e il **baccalà fritto**, il **risotto alla pescatora** e le **linguine all'astice**, la **frittura mista di gamberi e calamari** e, qualora non bastasse, la cosiddetta insalata di rinforzo preparata con cavolfiori, olive, capperi, papaccelle (peperoni corti e paffuti), sottaceti misti con l'aggiunta di acciughe. Per il cenone di Natale in Calabria si mangiano piatti a base di **stoccafisso e carciofi**. In Sicilia dominano **pasta con le sarde e timballi di riso**, mentre nella zona orientale dell'isola è tradizione preparare le **scacce**, focacce calde cotte in forno e ripiene di verdure, formaggi e carne.

Queste sono le usanze e le ricette a base di pesce più gettonate della nostra bella Penisola, ma per prepararle ci vuole una materia prima di qualità. Come riconoscere il pesce fresco da cucinare a Natale? Non bisogna essere dei grandi esperti, bisogna solamente aguzzare la vista e stare attenti a dei piccoli particolari molto importanti. La prima cosa da analizzare è senza dubbio l'odore del pesce che abbiamo deciso di comprare, che se fresco, dovrà mantenere il suo forte odore di mare e ricordatevi di annusare sempre sotto le branchie, se il pesce non fosse fresco, dovreste sentire un cattivo odore provenire da questa zona.

Bisogna ricordare sempre che il pesce decongelato si riconosce per gli occhi infossati e spenti. Il pesce fresco ha in generale sempre occhi convessi, con una pupilla nera brillante mentre quello decongelato ha la pupilla velata. Il pesce fresco è rigido, quello decongelato diventa elastico; il colore delle branchie nel pesce decongelato, sono di colore marroncino o giallognole, mentre le branchi del pesce fresco sono di colore rosso vivo. Inoltre è fondamentale leggere sempre le etichette che devono essere a disposizione del consumatore.

In relazione ai canali di acquisto, dai dati della Consumer Panel Nielsen, risulta che la fonte di approvvigionamento più utilizzata resta il supermercato, dove avvengono il 38% degli acquisti totali di prodotti ittici. In particolare, sui 21 kg medi acquistati l'anno da ciascuna famiglia, più di 8 provengono dai supermercati, 5,5 dagli ipermercati, poco più di 3 dai discount, 3,6 dalle pescherie.

cod 91317

Caciucco

Rispetto e tutela dell'ambiente naturale e una filiera che garantisce sicurezza alimentare in ogni fase, il tutto grazie all'applicazione di severe normative, regolamenti e standard che assicurano la sostenibilità del settore. Il salmone affumicato norvegese Coda Nera è uno dei protagonisti in tavola dell'azienda La Nef, che dal 1989 è punto di riferimento in Italia per la distribuzione del salmone affumicato e di specialità ittiche conservate. Un prodotto che nel tempo ha saputo conquistare il mercato italiano dell'affumicato diventando sinonimo di qualità ed eccellenza, ricercato e sempre più apprezzato dai food lover e dagli intenditori.

«Coda Nera è il risultato di 30 anni di appassionata ricerca e conoscenza», spiega **Giordano Palazzo**, presidente e fondatore dell'azienda con sede ad Ancona, che oggi guida insieme al figlio Nico Palazzo, vicepresidente. Il nome di questo luxury food deriva dall'antica leggenda dei pesci dalla coda nera, narrata dai pescatori dei villaggi sul Volga ai bambini che assistevano al processo di affumicatura tradizionale "à la ficelle". Un sapiente metodo che l'azienda La Nef ha voluto fare proprio per

IL SALMONE AFFUMICATO CODA NERA FA BENE ALLA SALUTE E ALL'AMBIENTE

I pregiati filetti di salmone affumicato Coda Nera si presentano nelle versioni Coda Nera Classico, Riserva e Gran Riserva. La linea è realizzata senza l'uso di coloranti e additivi e senza zuccheri aggiunti

esaltare al massimo la qualità, affidando ai mastri affumicatori il controllo di ogni fase della lavorazione.

I pregiati filetti di salmone affumicato Coda Nera si presentano nelle versioni Coda Nera Classico, Riserva e Gran Riserva. La linea Coda Nera è realizzata senza l'uso di coloranti e additivi e senza zuccheri aggiunti, salata a mano e affumicata su legno di faggio. Ma è anche la risposta al desiderio di chi è consapevole in tema food, attento all'apporto nutrizionale e alla ricaduta ambientale del proprio acquisto. Non è un caso che Coda Nera sia sul podio dei Top Italian Food 2022 di Gambero Rosso come eccellenza ittica rappresentativa della migliore qualità Made in Italy.

I salmoni Coda Nera crescono nelle acque dei fiordi, in un ambiente naturale e controllato, dove occupano solo il 2,5% del volume complessivo d'acqua, che è la densità massima stabilita per legge in Norvegia, Paese da sempre all'avanguardia per il sistema di acquacoltura e per l'attenzione al benessere animale. Grazie all'uso efficace e preventivo dei vaccini, inoltre, il salmone Coda Nera cresce senza l'uso di antibiotici. Se la differenza con gli altri salmoni si scopre già dal metodo di produzione, di fatto continua anche con la lavorazione: il salmone Coda Nera non viene mai congelato, caratteristica che contribuisce a conferire al prodotto una elevata qualità organolettica e un gusto inconfondibile.

Insieme alle Acciughe del Mar Cantabrico Reserva, al caviale Noah e al baccalà Le Grand Blanc, il salmone affumicato Coda Nera è tra i brand della linea di qualità superiore La Nef Deluxe, punto di riferimento per la ristorazione gastronomica e per gli estimatori dei prodotti ittici di prima scelta. cod 91180

La Nef
071 7276042
www.codanera.it

TUTTA LA QUALITÀ E LA CURA DEL MADE IN ITALY NEGLI AFFUMICATI FJORD

Rilevata a fine 2017 da Agroittica Spa, Fjord è un punto di riferimento nella produzione di ittici affumicati. Solo i migliori pesci, per un prodotto di assoluta eccellenza da portare anche sulle tavole delle feste

Fjord è da sempre il punto di riferimento nella produzione di ittici affumicati, principalmente salmone, spada, tonno. Nata nel 1969, dal 2017 è stata acquisita da Agroittica Spa, tra i principali produttori di caviale al mondo, con l'obiettivo di rilanciare il marchio in chiave Made in Italy. Con l'esperienza e la cura maturate nella lavorazione del caviale unite alla passione tutta italiana, Fjord offre sempre i

Fettuccine con salmone affumicato, carpaccio di pomodoro, olive e cavolfiore croccante

Ingredienti (per 4 persone): 320 g fettuccine all'uovo, 1 Lingotto di Salmone Affumicato Fjord, 10 foglie di basilico, 30 g burro, 1 pomodoro cuore di bue, 6 olive nere denocciolate, 150 g cavolfiore

Preparazione: mettere sul fuoco una pentola con l'acqua per la pasta e una padella con burro e basilico a fuoco dolce. Nel mentre tagliare il Lingotto di Salmone Fjord a cubetti, denocciolare le olive e tagliarle a pezzi. Tagliare delle strisce sottili di pomodoro rimuovendo la pelle per formare il carpaccio, pulire e separare il cavolfiore in piccole cimette. Togliere il burro dal fuoco quando l'aroma del basilico si è diffuso. Cuocere le fettuccine all'uovo (3-4 minuti) e scolare la pasta, unendola al burro aromatizzato. Unire le fettuccine con metà degli ingredienti, per poi guarnire il piatto con la restante parte degli ingredienti. Finire con qualche foglia di basilico fresco.

Salmone alla rapa rossa con mango tiepido e salsa di ribes e aneto

*Ricetta di **Massimiliano Babila**, cuoco del Ristorante Tavolo Unico di Busto Arsizio (Va)*

Ingredienti (per 4 persone): 2 lingotti di salmone Fjord, 1 mango, 1 ribes congelato a persona, 4 rametti di aneto

Per la marinatura: 60 g aneto, 500 g rape rosse, 150 g zucchero, 150 g sale, scorza 1 limone a fili, scorza 1 arancio a fili, 8 grani di pepe nero pestati e scottati in padella, 100 ml vodka, 6 bacche di ginepro

Per la crema di ribes: 50 g farina di ribes, 100 ml soia, 5 g senape, 11 g limone, 160 g olio di semi

Preparazione: frullare le rape rosse e successivamente marinare per 24 ore il salmone. Montare con l'olio a filo gli ingredienti della crema di ribes dopo averli mischiati. Tagliare a cubetti regolari il mango e scaldarlo a 50°C in un sacchetto del sottovuoto per 20 minuti. Lavare bene il salmone, asciugarlo tamponandolo, tagliarlo a cubi regolari. Disporre alternati i cubetti di mango e salmone, decorare con crema al ribes e ribes congelato, completare con olio a filo.

migliori prodotti, alla costante ricerca di una cultura gastronomica di alto livello. Seleziona con attenzione la materia prima migliore e presta la massima cura alla lavorazione per portare in tavola solo vere eccellenze. Passione, determinazione e costanza sono i valori che da sempre guidano l'azienda.

L'affumicatura

Il salmone fresco, dopo essere stato sfilettato, viene salato e successivamente sottoposto a un processo di asciugatura e affumicatura. L'affumicatura può essere di due tipi: a caldo e a freddo. La prima prevede che i filetti di salmone vengano sottoposti a una temperatura intorno ai 60°C per circa 3 ore. L'affumicatura a freddo prevede una temperatura variabile tra i 20°C e i 25°C per circa 12 ore. Nel secondo caso, il salmone rimane crudo.

I parametri da valutare

Non sempre basarsi sul colore del salmone è la scelta migliore per assicurarsi la qualità del prodotto. Meglio sarebbe verificare che il colore sia uniforme, senza macchie o variazioni evidenti. Attenzione anche allo spessore della fetta: le fette troppo sottili tendono a sfaldarsi, quelle eccessivamente grosse possono presentare un gusto troppo intenso.

L'importanza di una corretta conservazione

È opportuno verificare sempre l'integrità della confezione e del prodotto che deve essere conservato a una temperatura compresa tra 0 e 4°C. L'etichetta a norma di legge segnala sempre il numero di lotto e la data di scadenza.

Attenzione a controllare sempre i gradi del frigorifero in cui verrà conservato. cod 91174

Fjord
0331 681155
www.fjord.eu

SULLE TAVOLE DELLE FESTE NON PUÒ MANCARE IL CAVIALE

di ***Matteo Scibilia***

Con l'avvicinarsi delle feste natalizie, raccontare la storia e le caratteristiche del caviale è un'ottima occasione per meglio conoscerne le tipologie e gli usi. Mito e fascino di un alimento che risale a epoche lontanissime: il "papà" del caviale è infatti lo storione, pesce apparso nei nostri mari circa 200 milioni di anni fa, prima ancora dei dinosauri. Questa sua primordialità, insieme alla longevità, testimonia la sua capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici che si sono succeduti nelle varie ere geologiche. Tipologia fuori dai parametri con cui vengono classificati i pesci, lo storione non ha parti ossee ma cartilaginee, ed è privo di lische, squame e scaglie, tant'è che per alcune religioni, così come descritto nel "Levitico", «potete mangiare quanti hanno pinne e squame, sia nei mari sia nei fiumi». Lo storione è vietato ai musulmani ed agli ebrei, anche se in molti territori viene allevato, soprattutto per il commercio delle uova, cioè il caviale.

Sebbene esistano 25 specie di storione, solo da alcuni anni si commercializzano tre tipologie di caviale che sono quelle più conosciute ed apprezzate in gastronomia. Il mar Caspio è stato per molto tempo l'area più produttiva dello storione, ma oggi incredibilmente il nostro Paese è tra i primi produttori di caviale al mondo grazie all'allevamento di storioni. I nostri fiumi, compreso il Tevere, erano ricchi di storioni, ma sono animali che prediligono acque pure e pulite. Sebbene fossero diffusi in tutto l'emisfero settentrionale incluso il Mediterraneo e l'Egeo, la pesca per l'alto valore delle uova ha portato allo sterminio di intere popolazioni di storioni in tutto il mondo.

Oggi lo storione comune (Acipenser sturio), originariamente presente

dalla Scozia al canale di Sicilia, sembra scomparso da tutte le acquee europee. Si registrano alcuni allevamenti in cattività in Francia, Germania e Romania, mentre in Italia (in particolare in Lombardia) ormai è diffuso l'allevamento in acque controllate. In provincia di Brescia è presente il più grande allevamento mondiale di storioni e quindi di produzione di caviale, sebbene la Cina stia velocemente guadagnando terreno a tal riguardo.

La qualità e in genere la classificazione gastronomica del caviale dipendono da vari fattori. L'uniformità delle uova, le dimensioni, il colore, il sapore, ecc. Naturalmente, essendo ogni pesce diverso dall'altro, l'analisi si basa su alcune valutazioni visive e di gusto: uova chiare corrispondono a un maggiore prezzo, con una denominazione in "gradi 0": 0 equivale al colore scuro, 00 tono medio, 000 tono chiaro. Le tipologie più costose sono Royal Caviar e Imperial Caviar, con colori molto chiari. C'è anche una tipologia di caviale chiamato Almas che è il più costoso in assoluto, ha un colore biancastro, spesso viene confezionato in scatole d'oro 24 carati, oggi viene ottenuto da allevamenti di storioni albini selezionati.

Un'eccellenza per la gastronomia

Il caviale si apprezza in purezza: dato il suo pregio, il costo e il fine aroma, cucinarlo è sconsigliabile, ma questo vale per tutte le uova di pesce, dal salmone alla bottarga. Si può accostare a piatti tiepidi (famosa la ricetta di Gualtiero Marchesi "Spaghetti tiepidi con erba cipollina e caviale"), in ogni caso è consigliabile gustarlo con ingredienti ricchi di amidi come patate o riso. Il metodo per una perfetta degustazione è utilizzare un cucchiaino di osso, madreperla o vetro, in ogni caso è vietato il metallo. I veri intenditori pongono sul dorso della mano un cucchiaino di caviale, in modo da ammorbidirlo e dolcemente masticarlo. Vodka o un calice di bollicine sono tra gli abbinamenti più classici. Bliny, burro salato e panna acida sono ottimi accompagnamenti tradizionali. Sconsigliato l'uso del limone. Il caviale andrebbe consumato il giorno stesso nel quale la confezione viene aperta; nel caso ciò non fosse possibile, si consiglia di ricoprirlo con della pellicola a contatto evitando di esporlo all'aria, mettendolo in frigorifero a 4°C. In molte tipologie di caviale si riscontra la parola "malossol", che significa senza sale aggiunto. cod 91725

Le principali tipologie di caviale

Il caviale è un alimento che si ottiene attraverso la lavorazione e salatura di uova delle diverse specie di storione, cioè di pesci che appartengono alla famiglia Acipenseridae. Il caviale è granulare, ha una consistenza cremosa ed è formato da piccoli grani morbidi, dal gusto delicato.

Caviale Beluga - Proveniente dallo storione Beluga (Huso Huso), in italiano storione Ladano, il più grande della tipologia, può superare i 9 metri di lunghezza per oltre una tonnellata di peso. È il più raro e costoso, vive anche in mare aperto ed è l'unico carnivoro della specie. Raggiunge la maturità a circa 20 anni e produce oltre 150 kg di uova con una grana grossa, superiore a 3 mm.

Caviale Asetra/Oscietra - Proveniente da storione russo (Acipenser Gueldenstaedtii), persiano (Acipenser Persicus) o siberiano (Acipenser Baerii), è ritenuto da molti estimatori il migliore. Si ottiene da storioni di media grandezza, 20-60 kg di peso, con uova tra 3 e 2 mm, di sapore morbido e aroma di nocciola. Una particolare tipologia è l'Asetra Reale, uova grosse di colore marrone e sfumature sul dorato, forse il caviale più raffinato.

Caviale Sevruga - Proveniente dallo storione Acipenser Stellatus, di piccole dimensioni, che arriva a 25-30 kg e circa 2 metri di lunghezza, con uova più piccole (2 mm), di colore dal grigio chiaro all'antracite e dal gusto molto aromatico.

CALVISIUS CAVIAR
ECCELLENZA ITALIANA SULLE TAVOLE DELLE FESTE

Calvisius Caviar, il brand top di gamma dell'azienda Agroittica, oltre a possedere il più grande allevamento di storioni in Europa ed essere il primo produttore di caviale sostenibile al mondo, è un brand apripista che da sempre innova nel mercato del caviale di alta gamma in Italia e all'estero. Per la sua eccellente qualità, Calvisius si basa soprattutto sulla modalità di gestione dell'allevamento e dei suoi ecosistemi, sulla qualità dell'acqua e sul tipo di alimentazione. Il perfetto controllo del grado delle uova e lo strettissimo intervallo che intercorre tra pesca e lavorazione, nonché un sofisticato sistema di classificazione del prodotto, contribuiscono a tutelare la qualità raggiunta in un processo produttivo di oltre un decennio.

Il Caviar Master di Calvisius sperimenta da anni nuove ricette e nuovi equilibri tra uova, sale e tempo di maturazione, un lavoro molto lungo con un importante investimento di tempo e di risorse. Infatti la nuova ricetta del ca-

viale Calvisius, "Unico", nasce da una speciale selezione di uova di storione bianco di straordinaria grandezza, fino a 3,5 mm, dal gusto avvolgente e delicatamente marino con una consistenza sorprendente che viene caratterizzata da un lungo processo di salatura e una più breve maturazione in latta originale. Dal punto di vista organolettico, sotto il palato l'uovo risulta compatto e il gusto del suo caviale è perfettamente equilibrato con note marine affabili e avvolgenti. "Unico" è un caviale da degustare a pasto o per un aperitivo sorprendente, che si abbina perfettamente con delle bollicine o ancora meglio con un gin tonic.

Oltre ad "Unico", ultimo nato della famiglia Calvisius, per le feste di Natale e fine anno si può scegliere tra molti altri prodotti.

Lingotto di Caviale Calvisius

Il Lingotto di Caviale Calvisius nasce per superare il limite termico del caviale, normalmente destinato a piatti freddi, consentendo agli chef l'utilizzo del caviale anche in preparazioni calde. È stato studiato per sprigionare su pietanze calde profumi e sapori particolarmente intensi.

Calvisius Tradition

Il caviale Tradition si ottiene dallo storione bianco, una specie originaria delle coste nordamericane dell'oceano Pacifico. Oltre che per la sua carne magra, bianca, ad alto contenuto proteico, è particolarmente apprezzato per la cospicua produzione di uova di grande dimensione, da 2,9 a 3,2 mm, caratterizzate da una colorazione che varia dal grigio scuro al nero.

Calvisius Siberian

Il Calvisius Siberian si ottiene dallo storione Siberiano. Questo pesce produce un caviale di media dimensione (2,2-2,7 mm), necessita minimo di 7 anni per arrivare alla produzione del caviale ed è considerato una tra le specie più precoci. Questo caviale dal sapore pieno e deciso è in grado di essere servito anche in accompagnamento con altri cibi.

Calvisius Beluga

Il Calvisius Beluga è un caviale di grandi dimensioni: le sue uova arrivano facilmente a superare i 3 millimetri di diametro. Estratto dallo storione Huso huso, presenta una texture lucida e brillante con una colorazione che va dal grigio perla al grigio scuro, con la caratteristica occhiatura. Le uova hanno un gusto cremoso, piacevolmente grasso, con ricercate note di mare sul finale. Per ottenere questo caviale occorrono circa 20 anni, ma l'attesa è ampiamente ripagata.

Nero Puro

Nero Puro di Calvisius è ottenuto attraverso una tecnica di essicazione particolare che permette di mantenere tutta la fragranza del caviale. Il gusto è intenso e deciso, ideale per i piatti più raffinati.

Acciughe del Cantabrico

Le acciughe del Cantabrico sono le più apprezzate e valorizzate nel mercato e si distinguono per i loro filetti carnosi e il sapore intenso. Solo le migliori acciughe del Cantabrico, di qualità superiore e della specie "Engraulis encrasicholus", diventano Calvisius: pescate unicamente in primavera e lavorate artigianalmente.
cod 91121

Calvisius
030 9686991
www.calvisius.it

LO STORIONE BIANCO DI CAVIAR GIAVERI CONQUISTA LA RISTORAZIONE

Grani grossi e note eleganti, White Strurgeon Deluxe è la nuova etichetta di Caviar Giaveri che firma la selezione premium del caviale proveniente dallo storione bianco da allevamenti italiani

Caviar Giaveri a San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia, alleva storioni di ben dieci specie diverse, attualmente il parco storioni più vario del mondo. Con 15 tonnellate di pregiato caviale italiano all'anno, di cui il 90% destinato all'export e la quota di mercato intero in crescita, a guidare l'azienda ci sono tre sorelle: Giada, Jenny e Joys, figlie del fondatore Rodolfo. Sostenibilità, artigianalità ed esperienza sono i punti chiave della filosofia di Caviar Giaveri che si occupa di tutta la filiera di produzione, da uovo a uovo.

Le peculiarità delle acque purissime presenti nell'area di produzione sono alla base dell'eccellente ecosistema che garantisce l'autenticità e la freschezza del caviale Giaveri. Questa preziosa risorsa, unita alla massima

cura prestata a ciascun singolo esemplare di storione allevato, ha favorito una produzione di caviale di altissimo profilo qualitativo rispettando un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza nel tempo, testimoniato dai certificati più autorevoli come Ifs Food higher level.

Con cura e con passione, utilizzando tecnologie all'avanguardia e tecniche di lavorazione manuali in grado di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche di questo meraviglioso prodotto. Tra le varie specie allevate, nuota anche un "gigante", lo storione bianco, il più grande tra gli storioni nordamericani (può superare i sei metri di lunghezza, i 200 chili di peso e i cento anni d'età). Il caviale proveniente da questa specie ha crescente interesse commerciale in Europa e soprattutto in Italia, dove appare con sempre maggiore frequenza sui mercati grazie al favore incontrato presso il consumatore. Il colore delle sue uova è inconfondibile, un grigio antracite quasi nero che ci introduce nel favoloso mondo del caviale.

Selezione premium

Caviar Giaveri ha voluto selezionare le migliori uova di questo storione e rinnovare l'immagine della confezione del caviale White Strurgeon Deluxe che si contraddistingue per il colore ottanio. Ciò che ritroviamo nella selezione premium di questo caviale con amabili note marine delicate e avvolgenti, una prima scelta per coloro che amano un caviale di grande impatto visivo e percettivo per i suoi grossi grani (circa 3 mm). La sua degustazione permette di iniziare l'esperienza con gli occhi, per poi seguire con un gusto raffinato, rotondo che persiste in modo elegante in bocca e allo stesso tempo, si rivela un versatile, prezioso e semplice ingrediente, da utilizzare nella vostra cucina. Questo caviale di storione bianco risalterà anche nelle preparazioni più facili e veloci.

La scelta degli chef

Amato dagli chef proprio perché si adatta a vari abbinamenti, lo troviamo spesso accostato a materie prime selezionatissime, semplici ma di grande qualità. Lo chef Paolo Tanzarella del ristorante "La Pagoda di Eolo" a Sarnico (Bg) utilizza il caviale White Strurgeon Deluxe per le sue creazioni di grande impatto, basate su una cucina di pesce freschissimo. Un locale lambito dalle acque, immerso nel verde, con interni eleganti e sobri in legno chiaro, pareti nelle tonalità del grigio e in pietra, con ampie e panoramiche vetrate che guardano a lago. Rilevato nel 2008 da tre soci con solide esperienze nella ristorazione, e ristrutturato modificandone l'arredo e la filosofia di cucina, il ristorante La pagoda di Eolo si conferma una meta sicura per chi cerca relax e buona cucina di pesce sui bordi dello splendido Lago d'Iseo. Il locale prende ispirazione per la sua insegna alle condizioni climatiche della zona, tali da assicurare tutto l'anno una tiepida e caratteristica brezza di lago, ma anche al tetto della struttura originaria del locale, costruito nel 2004, una pagoda rovesciata, simile alla mitica imbarcazione utilizzata da Eolo, dio dei venti.

Piatti che raccontano la tradizione, ma anche l'innovazione, con particolare attenzione per le specialità di pesce. E poiché anche l'occhio vuole la sua parte, l'impiattamento stupisce per originalità e colore. In una delle due ricette vediamo un equilibrio perfetto tra l'ostrica croccante e carnosa e la burrosità salina del caviale White Sturgeon Deluxe.

L'apice si raggiunge in abbinamento con piacevoli bollicine Franciacorta, che rimandano all'altro versante del lago. La selezione White Sturgeon Deluxe, oltre che nei migliori ristoranti, si può trovare nella boutique aziendale, in rete nella sezione "Caviale", e nelle più raffinate gastronomie ed enoteche in Italia e nel mondo. cod 91605

Caviar Giaveri
0422 686038
www.caviargiaveri.com

SENIGALLIA, STATI GENERALI DEL TURISMO ITALIANO

CIBO E TERRITORIO BINOMIO VINCENTE PER RILANCIARE IL TURISMO

di ***Giorgio Lazzari***

Senigallia dal 17 al 22 ottobre si è trasformata nella "capitale" europea delle scuole e delle università turistico-alberghiere per la 35ª edizione dell'Annual Conference Aeht, l'associazione europea delle scuole alberghiere e del turismo, con il coordinamento di Italia a Tavola, la partecipazione delle istituzioni e i protagonisti della cucina, dell'accoglienza e della formazione professionale. A ospitare l'evento, l'Istituto d'istruzione superiore "Alfredo Panzini", grazie al sostegno della Regione Marche e in collaborazione con Provincia di Ancona, Comune di Senigallia e Camera di commercio delle Marche. Dopo i segnali di ripresa dell'intero comparto, preoccupano il drastico aumento dei costi e gli effetti a lungo termine dell'aumento della concentrazione del mercato, con una conseguente diminuzione della capacità competitiva delle micro e piccole imprese. Per delineare lo sviluppo e le prospettive del settore, quattro tavole rotonde, moderate dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, che hanno fatto il punto su promozione, formazione e valorizzazione davanti alle sfide della sostenibilità e dell'ottimizzazione dei costi.

Il prodotto turistico, dall'idea al progetto

Le nuove sfide della ristorazione tra crisi energetica, ricerca di personale qualificato e formazione. «Dobbiamo essere preparati per il futuro», trasformando la crisi in una opportunità di crescita, spiega **Roberto Calugi**, direttore di Fipe (Federazione italiana dei pubblici esercizi di Confcommercio). Raddoppio dei costi delle materie prime e dell'energia, pressione competitiva, sottocapitalizzazione e ricambio generazionale obbligano gli operatori a ripensare i modelli di gestione. «I nostri ragazzi sono il futuro dell'Italia. Mentre le aziende e i piccoli eserci-

zi stanno chiudendo, il turismo è la vera carta vincente», afferma **Valerio Beltrami**, presidente di Amira, l'Associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi. «È sbagliato affermare che i giovani non hanno voglia di lavorare. Al nuovo governo, chiediamo una defiscalizzazione sul lavoro. E ai sindacati nuovi contratti che prevedano turnover in grado di conciliare meglio vita e professione».

Puntare sul capitale umano significa investire sulla formazione per colmare il gap di competenze. E per farlo bisogna partire dalla scuola, come spiega **Alessandro Impoco**, dirigente scolastico dell'Istituto Panzini. Sull'abbattimento del costo del lavoro ritorna **Rocco Pozzulo**, presidente di Fic, la Federazione italiana cuochi, sottolineando che per esercitare questa professione servirebbe una sorta di patente che attesti competenze, know-how e conoscenza degli aspetti salutistici del cibo.

Per **Marta Cotarella** che insieme alle sorelle Enrica e Dominga ha fondato l'Accademia di alta formazione "Intrecci", la questione della formazione resta centrale, ma occorre coniugare soft kills e compenze tecniche. **Alessandro Bonventi**, consigliere di Abi Professional, l'Associazione italiana barmen, interviene sul ruolo sociale e non solo economico dei bar. Mentre **Alessandra Baruzzi**, coordinatrice nazionale di Lady Chef all'interno della Fic, mette in evidenza l'aumento delle quote rosa nell'ambito della ristorazione. cod 90941

I numeri dell'edizione 2022

L'Annual Conference Aeht viene ospitata ogni anno da una città europea diversa e unisce turismo, cultura ed enogastronomia con un ricco programma di competizioni internazionali, convegni, tavole rotonde, momenti di scambio culturale e gemellaggi.

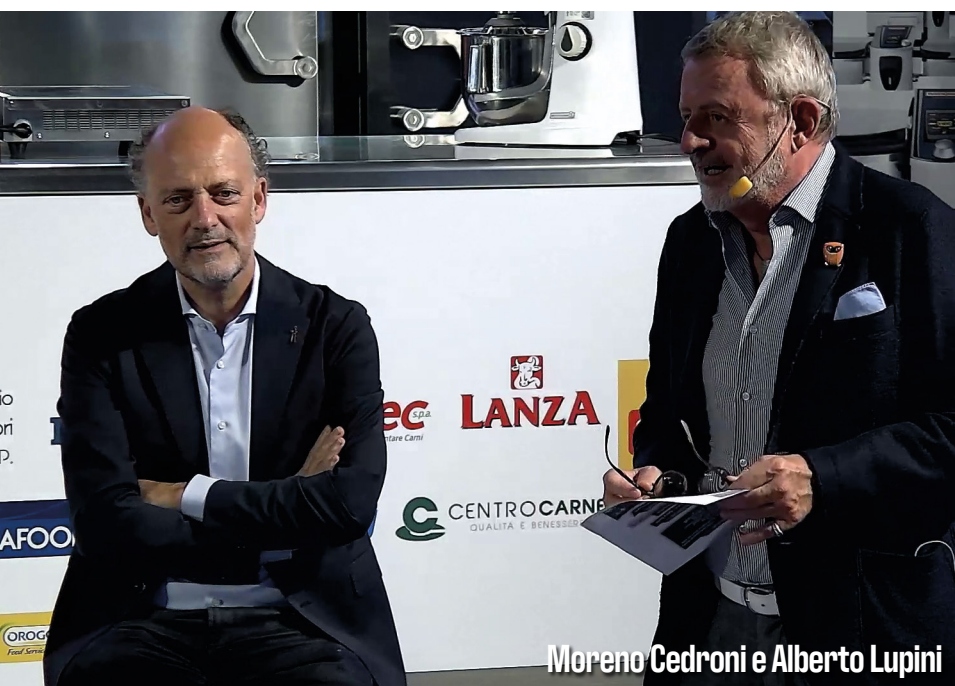
776 tra dirigenti scolastici e professionisti del settore provenienti da tutta Europa.

434 studenti

40 Paesi aderenti

110 scuole partecipanti in rappresentanza di Austria, Belgio, Cipro, Croazia, Estonia, Finlandia, Francia, Irlanda, Islanda, Italia, Kosovo, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Olanda, Portogallo, Slovenia, Spagna, Svezia e Svizzera

Ospiti internazionali provenienti da 23 nazioni

22 stelle Michelin presenti tra cui gli ambasciatori del territorio, Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore e Mario Uliassi

Moreno Cedroni e Alberto Lupini

Ristoranti, la nuova frontiera degli hotel

Cambio di rotta. La ristorazione in hotel sta vivendo una nuova stagione. Dopo la rivoluzione, introdotta dai grandi protagonisti dell'alta cucina come Gualtiero Marchesi che aveva traghettato i ristoranti fuori dagli hotel, negli ultimi tempi stiamo assistendo alla tendenza opposta.

«Se la grande ristorazione è nata all'interno degli hotel, adesso bisogna ridare forza a quelle strutture puntando su qualità e professionalità, spie-

ga **Luca Santini**, in rappresentanza di Solidus, il forum permanente che raggruppa diverse figure professionali, dai cuochi ai sommelier. Un ruolo strategico tocca alle scuole, perché coltivare il talento dei giovani significa investire sulla crescita dell'intero settore. Formazione continua e innovazione sono le leve dello sviluppo. «Gli imprenditori hanno capito che devono puntare su standard tecnologici e professionali per innalzare il livello della ristorazione e accogliere al meglio gli ospiti», spiega **Dario Mariotti** di Cast Alimenti. Basta improvvisazione e omologazione. Per essere competitivi è necessario differenziare l'offerta.

Secondo **Gabriele Biscontini**, tesoriere di Ada, l'associazione che raggruppa i direttori d'hotel, le scuole sono l'anello indispensabile per innalzare il livello della professionalità. La ristorazione in hotel da zavorra deve ritornare a essere un punto di forza, in sinergia con il territorio. Alla base del rilancio, infatti, c'è la qualità delle materie prime, come spiega **Fabio Cancelloni**, presidente dell'omonima azienda di food service che opera principalmente in centro Italia. Per innalzare il livello della ristorazione d'hotel è necessario far vivere ai clienti una vera esperienza, puntando sulla valorizzazione delle tipicità e delle denominazioni di origine».

Il racconto della food experience è un passaggio importante anche per **Fabio Bucciarelli**, responsabile dell'Accademia Niko Romito, e rappresenta uno dei primi obiettivi del percorso di formazione. Il cambiamento dei modelli di business, che sempre più spesso separano proprietà e gestione, impongono grande attenzione anche alla conoscenza degli strumenti finanziari. Sul tema della formazione continua, interviene anche **Debora Bilò**, responsabile della formazione per Federalberghi Marche, sottolineando il valore della didattica personalizzata, degli strumenti di e-learning e di un'offerta educativa multidisciplinare. Oltre agli aspetti legati all'organizzazione, occorre tenere presente il tema dell'accessibilità, che nel caso degli hotel può risultare penalizzata per limiti strutturali. La nuova tendenza è aprirsi all'esterno, ridefinendo i confini tra dentro e fuori, senza più distinzione tra clienti del ristorante e ospiti dell'hotel. cod 90980

Il territorio a tavola

Il rilancio del turismo passa dal territorio. «Il territorio marchigiano potrebbe registrare un aumento esponenziale del turismo puntando proprio sull'enogastronomia», afferma lo chef due stelle Michelin **Moreno Cedroni**, uno dei simboli del territorio e presidente di Fipe Marche. La conoscenza enogastronomica è un tassello indispensabile della formazione.

«Per promuovere il territorio dobbiamo avere personale preparato», spiega **Gianni Sagratini**, docente dell'Università di Camerino - Unicam. «Il cibo è cultura e il turista, quando acquista un prodotto o un servizio, vuole comprare anche un "pezzo" di territorio». Gli agricoltori sono tra i migliori alleati degli operatori del turismo. Parola della presidente di Coldiretti Marche, **Maria Letizia Gardoni**. «Gli agricoltori fanno didattica, diffondono cultura già nel momento in cui raccontano il loro lavoro e rappresentano la figura centrale nella lunga filiera che parte dalla produzione e prosegue con trasformazione, distribuzione e ristorazione, fino al cliente finale».

Il ruolo tra produttore e consumatore è approfondito da **Angelo Serri**, direttore di Tipicità. «Abbiamo fatto un grande lavoro sui prodotti marchigiani, cambiando paradigma: qualità e distanza erano direttamente proporzionali. Oggi, la priorità è il km zero. Anche la biodiversità rientra nella promozione del territorio come spiega **Ambra Micheletti**, responsabile del progetto biodiversità per Amap, l'Agenzia per l'innovazione del settore agroalimentare e della pesca della regione Marche

«All'inizio il progetto aveva solo lo scopo di censire e catalogare flora e fauna, ma col tempo è diventato anche una vetrina a disposizione delle aziende, con itinerari turistici dedicati».

Un lavoro che vede coinvolti anche i consorzi di tutela, come evidenzia **Francesco Seghi**, direttore del Consorzio di tutela della Finocchiona Igp. «Ogni prodotto è l'espressione di un territorio, promuoverlo significa informare in modo da conquistare il turista». Un percorso che parte dalle scuole, come spiega **Enrico Dandolo**, direttore dell'Accademia Marchesi. Anche il vino racconta una storia a cominciare dall'etichetta. «Regione Marche ha emanato una legge sull'enoturismo per promuovere il calice di vino abbinato alle specialità gastronomiche», racconta **Stefano Isidori**, presidente dell'Associazione italiana sommelier Marche (Ais). «Ogni etichetta racconta un aspetto particolare del territorio e ha la funzione di attrarre il turista». cod 91010

L'enogastronomia italiana come traino del turismo

L'Italia è conosciuta in tutto il mondo per la sua ricchezza inestimabile di tradizioni enogastronomiche. «La sfida è far conoscere ai turisti il nostro patrimonio inestimabile da Nord a Sud del Paese», riconosce **Paolo Gramaglia**, cuoco con una stella Michelin e segretario generale di Euro-Toques Italia, unica associazione riconosciuta dalla commissione europea per la difesa della qualità degli alimenti. Alberghi indipendenti e catene internazionali sono in continua evoluzione.

«La collaborazione con gli istituti alberghieri è fondamentale», afferma **Maria Carmela Colaiacovo**, presidente di Confindustria Alberghi. Il patrimonio enogastronomico che contraddistingue l'Italia nel mondo rappresenta una delle principali motivazioni di viaggio per tantissimi turisti, come spiega **Luigi Valentini**, presidente di Renaia, la Rete nazionale degli istituti alberghieri, presente con 220 scuole su tutto il territorio nazionale. «Per costruire il futuro del turismo italiano bisogna pensare a maggiori investimenti dall'alto e a una migliore programmazione, creando un ecosistema virtuoso tra operatori economici e scuole di formazione».

Tuttavia, «gli istituti alberghieri necessitano di una profondissima riforma», avverte **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi. «Alla ristorazione mancano le necessarie competenze di gestione di impresa e di assessment della sostenibilità». La scuola da sola però non basta. «Oltre al rapporto diretto con università e mondo del lavoro, servono investimenti mirati per rilanciare il settore turistico e costruire reti di promozione, sfruttando meglio anche i fondi del Pnrr», rimarca **Simona Meloni**, consigliere regionale dell'Umbria. Il turismo esperienziale è una leva economica molto importante per il territorio, come sottolinea **Cristina Panico** di Cancelloni Food Service. Sostenibilità, territorio, eccellenza sono da sempre al centro dell'attività di difesa e valorizzazione di Slow Food.

Alla base di tutto, c'è la ricchezza della nostra agricoltura, spiega **Vincenzo Maidani**, presidente di Slow Food Marche. «Serve un nuovo approccio al mondo agricolo, sottolineando l'importanza di pensare oltre ai confini del proprio campo e di sviluppare una nuova consapevolezza attenta all'ambiente, alle persone e alle relazioni. Il turismo è il punto di arrivo di questa logica». cod 91046

LA PANDEMIA HA CAMBIATO I VIAGGIATORI: CERCANO BENESSERE E NATURA

Continua a crescere in Italia il Wellness travel. Il contatto con la natura, secondo una ricerca dell'Agenzia nazionale del turismo, è l'aspetto che ha maggiormente influito sul benessere psicofisico dei viaggiatori

La pandemia ha cambiato il turismo. O meglio, ha cambiato i viaggiatori. Nell'era post Covid infatti la sfera del benessere ha acquisito una sempre maggiore rilevanza nei viaggi e questa tendenza è confermata anche dai numeri raccolti da Enit, l'Agenzia nazionale del turismo.

«Il 46% dei viaggiatori abbina in vacanza sport con altre attività a contatto con la natura. E il 22% pratica un'attività legata al wellness durante la vacanza, con in testa le spa (34%) seguite da massaggi, terme e cure estetiche - dichiara **Roberta Garibaldi**, amministratore delegato di Enit - Il wellness ha un ruolo crescente per lo sviluppo dell'economia turistica. La metà degli operatori del settore vedono questo segmento, insieme al turismo della natura, lento e sportivo, tra i valori importanti per l'offerta ricettiva italiana».

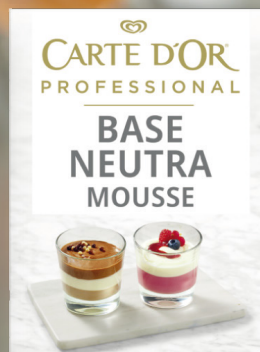
«Il 46% dei viaggiatori abbina in vacanza sport con altre attività a contatto con la natura. E il 22% pratica un'attività legata al wellness durante la vacanza, con in testa le spa (34%) seguite da massaggi, terme e cure estetiche»

Roberta Garibaldi **Amministratore delegato di Enit**

Turismo nella natura, una prerogativa anche per le imprese

Vanno così ad aprirsi nuovi scenari ed opportunità, all'insegna della sostenibilità. Le risorse naturali sono tra i principali motivi di soddisfazione per i viaggiatori. Il contatto con la natura (37%) è indicato dai turisti come l'aspetto che ha influito maggiormente sul benessere psicofisico durante la vacanza.

Anche le imprese del ricettivo ritengono il turismo nella natura (46,6%), subito dopo quello per famiglie (49,2%), il punto di forza della propria offerta turistica. In particolar modo, le strutture extra-alberghiere (49,7%) rispetto a quelle alberghiere (40,8%). Il turismo nella natura è la prerogativa dell'offerta su cui punta per il futuro circa il 47,0% delle aziende del settore.

Da questa fase post pandemia l'Italia può sicuramente trarre vantaggio. È, infatti, per esempio, il Paese europeo con il maggior numero di stabilimenti termali, soprattutto grazie alla sua particolare conformazione geologica, ricca di fenomeni vulcanici. . cod 91617

BASTA COL MONOPOLIO THE FORK-TRIPADVISOR!

Ci vuole una piattaforma italiana garantita

di ***Alberto Lupini***

Come se non bastassero la pandemia prima e la mancanza di personale e le bollette insostenibili ora... Di fronte alle oggettive difficoltà del mondo della ristorazione c'è però chi non si fa scrupolo di aggiungere un ennesimo problema che potrebbe fare esplodere una crisi devastante nel comparto: la concorrenza sleale abbinata all'arma del ricatto. Non c'è altro modo per definire le aggressive campagne pubblicitarie di alcune piattaforme (The Fork per prima) che promuovono sconti al ristorante fino al 50%, come se fossimo in presenza di saldi di fine stagione o per fine attività, e non già di un servizio che non può cambiare i fattori di costo da un giorno all'altro.

Per alcuni consumatori potrebbe magari sembrare un'occasione: andare a cena in un ristorante stellato pagando la metà di quanto costerebbe abitualmente quel menu. E come dargli torto? Ma siamo sicuri che sia davvero così? A nessuno viene il sospetto che al 50% potrebbero essere proposti piatti che valgono (per costo degli ingredienti e qualità di prodotto e lavorazione) la metà di quelli abitualmente in menu? E se anche ci fossero gli stessi piatti che di solito costano il doppio, perché si fa questa operazione che fa passare per babbei quanti, al di fuori della promozione, devono pagare il costo pieno?

In tempi difficili per fare quadrare i conti e arrivare a fine mese - e usiamo un eufemismo - non pochi oggi si chiedono come sia possibile "svendere" il lavoro fino a questo punto. Qualche spiegazione ci dovrà pur essere... salvo pensare a improbabili ristoratori che fanno beneficenza.

Promozioni e prenotazioni che diventano "ricatto"

Se poi si considera che da quel 50% che incassa (che non copre neanche i soli costi fissi del locale), il ristoratore che fa la "svendita" deve detrarre anche la percentuale (non certo leggera) che resta a The Fork per la prenotazione, davvero resta poco nel cassetto. Ed è proprio sulle prenotazioni (di fatto oggi quasi obbligatorie in molti locali) che The Fork ha costruito un meccanismo

Dopo le recenti denunce di Fipe, diventa ancora più urgente la costituzione di una piattaforma italiana di prenotazioni online di ristoranti, trasparente e magari sottoposta ad un controllo di garanzia del Governo, che metta un freno alle recensioni negative e alle campagne aggressive di marketing di The Fork e TripAdvisor

che a volte sfiora il ricatto. Se non si aderisce ai super sconti (che fanno ingrassare la piattaforma) non c'è magari la possibilità di essere selezionati nelle scelte dei consumatori su The Fork... Già, perché i destini di molti locali sono oggi nelle mani di questo sito che qualche mese fa, in piena crisi, pretendeva di aumentare le sue tariffe senza alcun riguardo per i clienti-ristoratori che si erano affidati a loro.

Una realtà che ha dato vita ad una posizione di quasi monopolio per il ritardo con cui il mondo della ristorazione italiana ha pensato di fare squadra per quanto riguarda le piattaforme di prenotazione e di commenti.

TripAdvisor: un sistema "malato"

Già, perché non si deve dimenticare che dietro a The Fork c'è TripAdvisor, il colosso statunitense che sulle recensioni fasulle e incontrollate ha costruito un impero che, anche se oggi in declino (basta vedere i crolli in Borsa del suo titolo), resta pur sempre il più formidabile strumento per condizionare i singoli ristoranti italiani. Siamo in presenza di un vero e proprio meccanismo di ricatto nascosto ma ben pianificato negli anni: se un ristorante vuole sottrarsi al gioco delle false recensioni e delle critiche negative indimostrabili, basta che faccia un upgrade e si iscriva a The Fork. In questo caso i commenti negativi su TripAdvisor cessano come per miracolo. Ma a questo punto si è schiavi del sistema di prenotazione imposto dalla piattaforma e si entra nel meccanismo perverso delle promozioni e degli sconti folli in assenza dei quali The Fork non mette in evidenza il locale (salvo dovere pagare in più...).

Guida Michelin, autorevolezza in caduta libera...

Un sistema a cui si aggiunge il collegamento con la Michelin che, forte di quel che resta di un'autorevolezza in caduta libera, a sua volta promuove i ristoranti che pagano per essere sul suo sito in buona posizione. Il tutto con il sostegno di qualche giornale amico che, magari grazie a partnership ben pagate, ha accompagnato per mano la piattaforma facendole di fatto da referenza. È il caso, per non nasconderci dietro un dito, della pur seria guida di Identità Golose.

Dura presa di posizione di Fipe

Questa situazione è però ormai insostenibile, tanto che nei giorni scorsi c'è stata una durissima presa di posizione della Fipe che ha ribaltato la strategia con cui negli anni scorsi aveva tentato di modificare le storture vergognose di TripAdvisor-The Fork, per cercare di valorizzare e tenere conto dei punti positivi che pure hanno le piattaforme di recensioni e prenotazioni. La rottura è chiaramente legata al fatto che questo meccanismo della piattaforma statunitense è per molti versi incontrollabile e tende a porsi come il dominus del mondo della ristorazione indirizzando flussi e consumi là dove ritiene più vantaggioso economicamente... per sé.

E in questo contesto i ristoranti rischiano di restare imbrigliati in una rete a cui a guadagnarci sono solo gli americani, mentre nel mondo della ristorazione di casa nostra si creano situazione di concorrenza sleale partendo proprio da quel 50% di sconto che crea dubbi sul valore che i ristoratori seri danno ai loro menu. Da un lato ci sono proposte che possono essere paragonate e giudicate anche in base a un rapporto qualità/prezzo, mentre per le "svendite a tavola" non ci può essere alcuna base certa e dimostrabile per un confronto. È una pura operazione di marketing che rischia di far piombare nella barbarie la ristorazione.

A questo punto, dopo le denunce anche della Fipe, sarebbe utile per tutti puntare con decisione e con urgenza sulla costituzione di una piattaforma italiana di prenotazioni (magari con l'intervento del Governo a garanzia degli interessi nazionali del comparto) capace di fare concorrenza a The Fork e garantire un rapporto più corretto sul mercato e nel confronto con i consumatori ai quali è doveroso offrire prezzi trasparenti e coerenti giorno dopo giorno. Ne va fra l'altro della stessa credibilità dei ristoranti. Chissà che il prossimo Governo non decida di intervenire dando una mano sul serio al mondo dell'accoglienza e del turismo sostenendo un portale di prenotazioni aperto a tutti...

cod 90916

CUCINARE PESCE COL FORMAGGIO, A FORME VINCE DA GIÒ DI SERIATE

Ancora un successo per Forme, la rassegna a Bergamo del mondo lattiero-caseario. Grande interesse per i concorsi di cucina (For-Me Pizza e Formaggi d'aMare) organizzati con Italia a Tavola

Ha superato ogni aspettativa l'edizione 2022 di Progetto Forme, la manifestazione dedicata al grande pubblico che dal 2015 si dedica alla valorizzazione e alla promozione dell'intero comparto lattiero-caseario. Titolo di quest'anno "Forme Infinite", a simboleggiare una filiera che deve innovare in un "infinito" ricevere e dare ai territori in cui si sviluppa. Grande interesse, nell'ambito dell'iniziativa, per i due concorsi di cucina For-Me Pizza e Formaggi d'aMare, organizzati con Italia a Tavola.

Con Forme Bergamo è stata capitale del formaggio

Per due giorni il mondo del formaggio ha quindi dato spettacolo a Bergamo, "capitale europea dei formaggi" con le sue 9 Dop e dal 2019 Città Creativa Unesco per la Gastronomia con le Cheese Valleys Orobiche. La città ha infatti ospitato il consueto appuntamento con la spettacolare mostra-mercato di formaggi, numerose masterclass con abbinamenti unici tra formaggi e vini, spiriti e liquori, incontri e convegni, la mostra

museale “Tipicamente uniche” con i prodotti tipici delle Città Creative di Alba, Bergamo e Parma e le premiazioni di concorsi caseari e gastronomici nazionali e internazionali.

I concorsi di Forme Infinite

Ultimo appuntamento in calendario la premiazione dei concorsi caseari e gastronomici nazionali e internazionali, tra cui la 4ª edizione di “**Stupore ed Emozione**” organizzato da Forme e Onaf, che ha visto trionfare **Valtellina Casera Dop (Latteria Sociale di Chiuro Società Agricola)** nella categoria “Il Casaro d’Oro” e **Queso de Oveja Artesanos curado en miel y oregano (Quesos Artesanons Villarejo)** per la categoria “Oltre il formaggio”. Menzione speciale per il **Taleggio Dop del Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni (Bg)**, che ha vinto il premio come miglior formaggio prodotto nei territori delle Città Creative Unesco per la Gastronomia.

La 2ª edizione di “**Formaggi d’aMare**” in collaborazione con Orobica Pesca, Italia a Tavola e Pentole Agnelli ha premiato il **Ristorante Da Giò** di via Nazionale a Seriate (Bg), 1° classificato, e il **Ristorante La Porta Antica** di via Bezzecca a Brescia, 2° classificato.

Infine, nella 1ª edizione di “**FORME Pizza**” hanno trionfato nell’ordine **Da Nasti** di via Zambonate, **Il Barba** di via Gasparini e **Le Voci del Mare** di via San Bernardino, tutte e tre di Bergamo, nella categoria Formaggi d’Italia e **Il Sole** di via Colleoni, **Il Barba** e **Da Mimmo** di via Colleoni (ex aequo al 2° posto) e **Mare Chiaro** di via Borgo Palazzo, anche in questo caso locali del capoluogo orobico, nella categoria Elisir.

Cheese Labs, formula vincente

La formula vincente dei “**Cheese Labs**” curati da Maestri Assaggiatori Onaf e sommelier Ais, con la collaborazione degli studenti dell’Istituto Superiore di San Pellegrino, è stata riproposta nella bellissima Sala Sant’Agata del Circolino di Città Alta, recentemente ristrutturata. 14 masterclass a cui hanno preso parte più di 500 persone che hanno potuto gustare abbinamenti sorprendenti tra le specialità casearie delle Città Creative Unesco e i più importanti formaggi Dop italiani, in abbinamento con vini, birre d’autore e spiriti: gin, rum, grappe e vermouth. Molto seguito anche il palinsesto di “Incontri e racconti” condotti da professionisti ed esperti del settore che si sono confrontati per approfondire argomenti e testimoniare esperienze, con un focus sulla filiera lattiero-casearia e sulla sostenibilità.

Beneficenza per la ricerca

Infine, in collaborazione con Fondazione Internazionale Onlus Armr - Aiuti per la ricerca sulle malattie rare, Forme prosegue con una raccolta fondi a favore dell’Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri. La vicinanza all’istituto è collegata anche al progetto Iiph - Italian Institute for Planetary Health - che indirizza da un punto di vista clinico la ricerca sul cibo e sugli ecosistemi della produzione. Temi di grande interesse per Forme, in un’ottica di sostenibilità e responsabilità da parte dell’intera filiera. cod 91206

CHIEDI A...
ANTONIO CUOMO
CHEF CULINARY ADVISOR DEBIC

Come preparare una soffice CHEESECAKE IN STILE GIAPPONESE?

Complice il desiderio crescente di cucinare e sperimentare nuove ricette, la cheesecake in stile giapponese negli ultimi anni ha spopolato sui social e nelle cucine. A differenza della cheesecake di tradizione occidentale, il dolce giapponese non presenta la classica base croccante e viene cotto al vapore. La cheesecake giapponese è più soffice, morbida e spugnosa di una cheesecake normale. È stata originariamente creata da Tomotaro Kuzuno, uno chef giapponese che andò in Germania negli anni '60 e provò la Käsekuchen, una cheesecake in stile tedesco. Questo dolce leggero e soffice è conosciuto anche come "soufflé cheesecake" o "jiggle cheesecake", ma fuori dal Giappone è semplicemente conosciuto come cheesecake giapponese. Per contrasto, la torta di cotone o jiggle può essere paragonata a un soufflé molto arioso e viene cotta esclusivamente con un ripieno di formaggio cremoso mescolato con una giusta quantità di albume montato.

Due sono gli accorgimenti da tenere a livello tecnico per realizzare

Il segreto dello chef

Impiattamento

Per servire in maniera alternativa e creativa la cheesecake giapponese, che di per sé non ha grandi peculiarità dal punto di vista estetico, ci si può ingegnare con ciò che si ha a disposizione. Ad esempio, si può creare un impiattamento "a scacchiera", sfruttando il contrasto tra la parte esterna del dolce, che è scura perché più cotta, e quella interna, che rimane più chiara. In accompagnamento si può proporre una semplice salsa ai frutti rossi, che è ciò che si serve abitualmente insieme ad una cheesecake classica.

una cheesecake giapponese a regola d'arte. Innanzitutto, assicurarsi che le masse non si smontino, sia i tuorli che gli albumi, facendo molta attenzione nella fase di incorporo; e poi garantire una cottura molto lunga, a bassa temperatura. Siamo abituati a cuocere un dolce in media per mezz'ora, mentre in questo caso sono richieste anche 2 ore di tempo. Un altro elemento fondamentale è la scelta di un buon formaggio spalmabile, che abbia il giusto grado di acidità: Cream Cheese Debic è la scelta ideale perché permette di far sentire il gusto del formaggio ma senza prevaricare gli altri ingredienti, mantenendo allo stesso tempo la sua struttura e la sua cremosità anche in cottura.

Cream Cheese Debic è un formaggio spalmabile "a tutto tondo", un prodotto estremamente versatile, perfetto sia per preparazioni dolci che salate, sia fredde che calde, e che può essere impiegato sia come copertura che come farcitura. Una soluzione che Debic ha realizzato pensando come sempre ai professionisti, per offrire loro il meglio in termini di qualità e gusto, in modo che cuochi e pasticceri possano concentrarsi sulla loro creatività, mentre al resto pensa Debic. Cream Cheese Debic, grazie alla sua perfetta stabilità e alla qualità costante, è ideale per cheesecake, mousse e bavaresi, cupcake e pasticceria salata, ripieni e farciture. È disponibile nel formato vaschetta da 1,5 kg. cod 90847

Per informazioni:

www.debic.com/it-it

Il consiglio dello chef

Cream Cheese Debic è un formaggio spalmabile, dalla qualità impareggiabile, composto da latte e panna. Il processo di concentrazione e fermentazione del latte fresco e della panna conferisce a questo prodotto un gusto particolarmente ricco e cremoso, combinato a una consistenza liscia e facilmente spalmabile. Frutto di un'accurata ricerca, si contraddistingue per l'elevata qualità, che da sempre caratterizza Debic, e per la sua struttura liscia e ricca, la sua cremosità e il sapore inconfondibile e leggermente acidulo.

Cream Cheese Debic

La ricetta

Cheesecake contemporanea

SOTTO LA TOQUE: ISTINTIVA, LUNATICA, APPASSIONATA

ISABELLA MANNO

di ***Carla Latini***

Isabella Manno è nata nelle Marche, in provincia di Ancona. Da piccola amava il cibo e un ricordo che porta sempre con sé sono i pranzi domenicali con i parenti preparati dal padre che adorava la cucina e la convivialità. La sua era una famiglia umile e lei si è data da fare molto per aiutare l'economia famigliare. Aveva iniziato la scuola alberghiera a Senigallia (An) ma ha dovuto interrompere, a malincuore, per motivi indipendenti dalla sua volontà. Poi nel 2004 ha incontrato l'amore della sua vita, il giovane cuoco Danilo Mercatili, ed è andata a lavorare con lui nel suo ristorante.

Dice che ama cucinare per amore del cibo e per far star bene le persone regalando loro emozioni attraverso il palato. Nel 2005 diventa mamma. Passano gli anni e la coppia si trasferisce in Trentino. Ad oggi sono otto anni che Isabella lavora accanto a Danilo Marcatili che è capo chef all'Hotel Sartori's a Lavis, in provincia di Trento, otto anni di crescita professionale e culturale.

Isabella è cuoca responsabile dei primi e pasticcera. Un traguardo raggiunto con sacrifici, tanto studio e corsi di aggiornamento. Di se stessa dice di avere una vita semplice ma non senza ambizioni e aspettative. Gli obiettivi raggiunti e gli ostacoli superati e da superare non le mettono né ansia né timore. Sa bene che si possono oltrepassare con costanza, caparbietà e passione. Lo chef Massimiliano Mandozzi, molto amico di Danilo, l'ha voluta spesso in brigata con lui in eventi e occasioni da grandi numeri. La definisce una professionista che risolve le situazioni complicate lasciandosi guidare dall'istinto. cod 90939

- ***Da bambina cosa sognavi di diventare?***
Un medico
- ***Il primo sapore che ti ricordi.***
Il sapore della terra
- ***Qual è il senso più importante?***
Il gusto
- ***Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.***
Cerco costantemente di stupirmi e di stupire
- ***Come hai speso il primo stipendio?***
L'ho dato alla mia famiglia per ringraziarli di tutto ciò che avevano fatto per me
- ***I tre piatti da provare almeno una volta nella vita.***
La carbonara, la pizza, l'amatriciana
- ***Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?***
Il ciauscolo marchigiano
- ***Qual è il tuo cibo consolatorio?***
La cioccolata
- ***Che rapporto hai con le tecnologie?***
Ho un buon rapporto
- ***All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?***
La carne alla brace
- ***Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?***
Mio papà
- ***Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?***
Per me la tela bianca è come se fosse un piatto dove puoi creare colori ed emozioni
- ***Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?***
"Felicità" di Al Bano e Romina Power

GIUSEPPE AVERSA SCEGLIE MULINO CAPUTO PER CONIUGARE RICERCA E TRADIZIONE

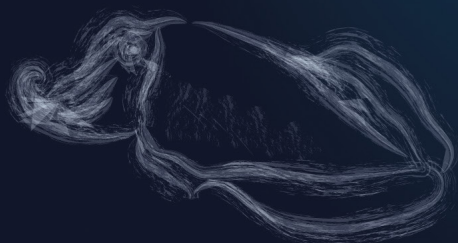
di *Giorgio Lazzari*

Giuseppe e Federico Aversa

Nel cuore di Sorrento (Na), il ristorante Il Buco rappresenta un mondo. Il locale è un luogo unico, in cui ogni oggetto e ogni dettaglio hanno un loro significato, perché sono elementi che contribuiscono a realizzare un viaggio alla scoperta della cultura enogastronomica del territorio. È un'occasione per fare un'esperienza di gusto intensa e avvolgente, in cui i profumi, i colori, i sapori, uniti a una scintilla di estro e creatività, accendono tutti i sensi. **Giuseppe Aversa** ha iniziato nel 1997 aprendo una trattoria tipica nella cantina di un ex monastero, ma la sua voglia, accompagnata da curiosità, relazioni e viaggi, gli ha consentito di crescere fino a conquistare nel 2003 la stella Michelin, oltre a numerosi riconoscimenti e premi.

Negli anni, il patron è stato chiamato in tutto il mondo a diverse iniziative pubbliche e celebrative per preparare i suoi piatti. «Siamo felicissimi per il risultato ottenuto e il nostro obiettivo consiste nell'offrire un luogo accogliente e dall'atmosfera calda dove ritrovarsi tra amici e stare bene insieme, senza troppe formalità», commenta Giuseppe Aversa, che porta avanti l'attività insieme al figlio Federico. «Nel nostro lavoro, comunichiamo agli ospiti l'amore per la nostra terra, con rispetto e curiosità nei confronti dei diversi saperi e sapori che fanno parte dell'identità e della storia delle persone con cui entriamo in contatto».

Aversa ha rielaborato la cucina e i menu tipici mediterranei per aggiornarli in maniera raffinata, mantenendo le ricette tradizionali. Giuseppe e Federico Aversa ogni giorno preparano tutto in casa, dal pane alla pasta fresca fino ai dolci. Le farine sono un punto di partenza molto importante affinché le creazioni diano il meglio di sé e proprio per questo Il Buco si avvale dei prodotti di Mulino Caputo.

Dal 1924, l'azienda produce farine di altissima qualità, con grano selezionato e nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione. La famiglia Caputo, che dal 1939 ha sede nel mulino di San Giovanni a Teduccio, l'ultimo rimasto nella città di Napoli, utilizza da tre generazioni un metodo a macinazione molto lenta, che permette di preservare al massimo la naturalità, le proprietà organolettiche e l'autenticità del gusto. cod 91426

NELLE PIZZE DI DAVIDE RUOTOLO TUTTA LA BONTÀ DELLE FARINE MULINO CAPUTO

di ***Giorgio Lazzari***

Nel cuore del centro storico di Napoli, in piazza San Domenico Maggiore, il 16 aprile del 2014 è nata la pizzeria Palazzo Petrucci. Il locale è nato con l'idea di realizzare un luogo gourmet con gli stessi canoni che appartengono al ristorante Palazzo Petrucci. Si tratta di un progetto innovativo ed elegante, nato a sostegno della più antica tradizione culinaria partenopea, nel luogo che per secoli ha fatto da cornice alla storia della città, divenendo oggi un punto di ritrovo di artisti, intellettuali e universitari.

La pizzeria accoglie anche una zona wine bar dove si può bere un bicchiere di vino, scegliere una bottiglia della cantina del ristorante, che conta oltre 600 etichette, o gustare taglieri di salumi e formaggi campani di primissima scelta.

Accanto alle pizze tradizionali, margherita e marinara, troviamo la pizza con la zucca, pancetta e provolone del monaco, la pizza con il soffritto e la pizza "Palazzo Petrucci" realizzata con il ragù dello chef Lino Scarallo dell'omonimo ristorante, una stella Michelin. In lista è consigliata anche la "Davide Ruotolo 2.0": una focaccia con origano e parmigiano reggiano, stracciata di bufala, zeste di limone, pomodorino ciliegino semi-dry, olio evo e basilico. Dalla collaborazione tra lo staff della pizzeria Palazzo Petrucci e lo chef Lino Scarallo, è nato anche il "Bloody Pizza", composto

da una passata di pomodoro San Marzano, emulsione di mozzarella di bufala, struffoli di pasta croccante, riduzione di basilico e, per finire, basilico fresco.

Lunga lievitazione e cura nella selezione degli ingredienti

Le farine accuratamente selezionate e l'impasto lievitato fino a 48 ore a temperatura controllata rendono la pizza servita a Palazzo Petrucci particolarmente facile da digerire. Il cornicione è alto ed alveolato, le materie prime vengono selezionate con molta attenzione, seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'equilibrio di sapori, senza dimenticare l'originalità delle creazioni ad opera di **Davide Ruotolo**. Il 26enne originario di Napoli, dopo numerose esperienze in tutta Italia, tra Roma, Milano e Firenze, è tornato nella terra natìa e da sei anni lavora a Palazzo Petrucci, dove ricopre il ruolo di responsabile della pizzeria.

«Siamo molto soddisfatti per il lavoro che stiamo portando avanti - spiega Ruotolo - il locale conta circa 200 coperti divisi in tre spazi, dalla sala esterna che si affaccia sulla piazza ai tavoli interni, a cui si somma lo spazio della terrazza. Negli ultimi anni abbiamo fatto un bel lavoro e sforniamo quotidianamente diverse centinaia di pizze. Per ottenere un ottimo prodotto è indispensabile puntare su ingredienti di qualità, tanto che per le farine ci avvaliamo di Mulino Caputo: io utilizzo la farina rossa di tipo 1, alla quale alterno la blu o la verde a seconda della stagione».

Dal 1924 farine di altissima qualità

Mulino Caputo, che utilizza solo grano selezionato, produce infatti un'ampia gamma di farine per impasti dolciari, della panificazione, della pasta e della pizza, con numerose tipologie destinate alle diverse lavorazioni. Si tratta di una realtà storica, apprezzata in tutto il mondo grazie al "Metodo Caputo", che preserva al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori. Autorevolezza, spontaneità e tradizione caratterizzano da sempre la famiglia Caputo, da tre generazioni Maestri Mugnai Napoletani.

Dal 1924 Mulino Caputo produce farine di altissima qualità, con grano selezionato e nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione. L'azienda, che dal 1939 ha sede nel mulino di San Giovanni a Teduccio, l'ultimo rimasto nella città di Napoli, utilizza un metodo a macinazione molto lenta, legato all'antica arte molitoria, che consente di ottenere farine di altissima qualità senza danneggiarne gli amidi, le proprietà organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto.

Palazzo Petrucci Pizzeria offre anche l'opportunità di scoprire tutti i segreti della pizza, grazie ai corsi che riguardano tutte le fasi della preparazione, dall'impasto al panetto, fino alla cottura nel forno a legna: una giornata con le mani in pasta che si conclude gustando il frutto del proprio impegno. cod 91534

Palazzo Petrucci Pizzeria
081 5512460
www.palazzopetruccipizzeria.it

DALÙ PIZZERIA

CON IL POMODORO GIUSTO SI VA LONTANO

I LOCALI DEL CUORE CIRIO 1856 Alta Cucina

di ***Gabriele Ancona***

Ludovico Vrenna è un pizzaiolo e imprenditore tenace. Ha inaugurato a Crotone Dalù Pizzeria a inizio 2020 coronando un sogno. Ha però dovuto chiudere solo dopo nove giorni dall'inaugurazione, perché il Covid e il lockdown si sono abbattuti sul nostro Paese. «Con tanto impegno e buona volontà ce l'abbiamo fatta», spiega senza enfasi, come se fosse stata una passeggiata.

Ludovico ha 32 anni e già una esperienza consistente alle spalle. «Ho iniziato che ero un adolescente - racconta - seguendo mio fratello pizzaiolo e con lui ho imparato le tecniche del mestiere. Un'arte che in seguito ho affinato in diversi locali di Crotone e per dieci anni fisso in una pizzeria della città, fino a quando, nel 2020, ho dato il via al percorso imprenditoriale». Oggi Dalù sviluppa una sessantina di coperti gestiti da sei addetti, che diventano dieci nel fine settimana. Una pizzeria pura con una lieve apertura di cucina che contempla alcuni fritti, tre primi classici (Carbonara, Amatriciana e Arrabbiata) e un paio di secondi di carne (Hamburger di Scottona e Straccetti di pollo).

Amore a prima vista

Nutrito il menu pizza con 16 bianche e 12 rosse. Qui tradizione pura e creatività nel miscelare gli ingredienti, con un occhio di riguardo al territorio, vanno di pari passo. «Il pomodoro qui è una materia prima fondamentale - sottolinea Vrenna - Utilizziamo le referenze di Cirio Alta Cucina. È stato amore a prima vista. Non avevo ancora aperto il mio locale quando in una pizzeria taglio ho degustato un trancio che mi ha sedotto. Ho visto che il pomodoro era di Cirio Alta Cucina e ho preso la mia decisione. Utilizziamo La Rustica, soprattutto in cucina per l'Amatriciana, i Datterini Gialli, la passata e la Vellutata di Datterini Gialli. Sapore e gusto assicurati. I prodotti Cirio Alta Cucina sono i migliori in circolazione».

Un ingrediente che è una garanzia

Dolcezza naturale, polpa cremosa, ricca salsatura sono ideali per ogni tipo di preparazione. Ecco allora tra le bianche la pizza Ludovico con burrata, salmone, datterino giallo, la Campagnola, a base di mozzarella, speck, datterino giallo, porcini, gorgonzola o la Passione che prevede passata di datterino giallo, mozzarella, fiocchi di pomodoro, spianata, bufala in uscita. Cirio Alta Cucina attraversa la carta delle pizze rosse: dalla Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive) all'Alfredo (pomodoro, mozzarella, cotto, salame, gorgonzola, peperoncino piccante), alla Bufala. «Semplicità esaltante: pomodoro e bufala», commenta soddisfatto Ludovico Vrenna. cod 91050

Dalù Pizzeria
377 5980559
www.cirioaltacucina.it

foto del servizio: Carlo Fico

TRA TRADIZIONE E FUTURO AL SIMPOSIO TECNICO DI AMPI

Successo per la 30ª edizione del Simposio tecnico dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, un momento di condivisione e formazione ospitato nella sede di Alma

I pasticceri di Accademia Maestri Pasticceri Italiani sono tornati a riunirsi presso Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana a Colorno (Pr), in occasione del Simposio tecnico 2022. Giunto all'edizione numero 30, è il momento dell'anno in cui gli accademici presentano e condividono con i colleghi di AMPI le proprie esperienze, ricerche e visioni in fatto di pasticceria con l'obiettivo di crescere insieme. Quest'anno il direttivo dell'Accademia ha scelto di trattare argomenti tradizionali non senza rivolgere lo sguardo al futuro. L'obiettivo era rimanere legati alla quotidianità dell'attività dei pasticceri ponendo attenzione all'innovazione, anche con il coinvolgimento delle aziende. Valorizzare l'italianità e preservare la tradizione, puntando su nuovi contributi e sull'apertura al resto del mondo sono valori nel Dna dell'Accademia. Il Simposio tecnico AMPI, svoltosi dal 10 al 12 ottobre, ha dialogato anche con l'estero: lo spagnolo Javier Guillen è stato l'atteso ospite internazionale nella seconda giornata di lavori. Al centro della sua presentazione la tematica dei lievitati e dei cake da viaggio. L'esperienza acquisita sul campo ha permesso a Guillen di affermare che uno studio attento della ricetta assicura un food cost basso, una migliore organizzazione del lavoro del personale, una logistica sostenibile.

Ospiti della prima giornata Rita Busalacchi e Maurizio Santin, con una lezione sul bignè (pasta choux): da quello classico, a quello al caffè, al cioccolato, alle versioni che si rivolgono a persone che hanno esigenze salutistiche gluten e lattosio free, fino a una gustosa versione eclair salato alla "carbonara".

Pomeriggio con Fabrizio Fiorani, pastry chef di lunga esperienza internazionale in ristoranti stellati, oggi pastry chef del Duomo Ristorante - due stelle Michelin - di Ciccio Sultano (membro Euro-Toques Italia) e *deux ex machina* di "Zucchero x Fabrizio Fiorani" all'interno del W Rome Hotel di Roma, dove si occupa di tutta l'offerta dolce. Fiorani ha proposto una creazione di alta pasticceria, ideale per una colazione gourmet, mostrando ai colleghi accademici delle innovative tecnologie che, se applicate in pasticceria, permettono di proporre delle interpretazioni alternative in grado di dare al prodotto valore e caratterizzazioni esclusive. Più il cliente è fidelizzato più è alla ricerca di attenzioni e prodotti differenti dallo standard. Da qui nasce l'esigenza di "provocare" evolvendo dallo stato di caffè e cornetto classico ad una colazione d'elite ma sempre democratica.

Importante novità introdotta in questo Simposio è la formula con cui i Maestri AMPI e l'ospite internazionale chiamati per le presentazioni hanno collaborato con le aziende partner. A loro è stata data la possibilità di testare personalmente i prodotti delle aziende - farina, burro, panna, cioccolato, caffè, vaniglia e altri ingredienti o tecnologie - e con questi si sono realizzati i prodotti di pasticceria, poi presentati nel corso delle demo. Le aziende hanno poi fornito agli Accademici ulteriori approfondimenti. Una formula che ha ricevuto il pieno apprezzamento da parte di tutti. Le aziende partner AMPI coinvolte sono state: Agrimontana, Bombonette, Corman, Club Kavè, Elle&Vire, Molino Colombo, Molino Grassi, Julius Meinl, Pomati, Valrhona e Vaniglia Gourmet.

Un periodo complesso per la pasticceria

«Questo è stato un grande Simposio tecnico - ha dichiarato **Sal De Riso**, presidente AMPI - dopo un periodo complesso sia per Accademia che per il settore. Noi Maestri abbiamo continuato a guardare avanti, a lavorare con entusiasmo dentro e fuori Accademia, con tanta voglia di fare bene e senso di responsabilità che ognuno di noi sente nei confronti di un intero settore. AMPI è la casa della pasticceria italiana, una casa fatta di eccellenza e condivisione. La scelta di un nuovo linguaggio sempre "al plurale" è stato apprezzato e ampiamente riconosciuto da parte della filiera, con in primis le aziende partner che sono aumentate numericamente e con cui si sono anche sviluppati numerosi progetti speciali. Gli Accademici sono sicuramente l'espressione migliore di tutte le possibili declinazioni dell'arte dolce italiana».

Attualità al centro di un convegno

L'attività di AMPI nei Simposi Tecnici non può non considerare anche argomenti di attualità, come quello del rincaro delle fonti energetiche e delle materie prime. Nel pomeriggio dell'11 ottobre i pasticceri AMPI, nel corso del talk dal titolo "Sinergie per affrontare la crisi", hanno potuto confrontarsi su questi temi con tante aziende invitate a partecipare all'incontro. Se saving, razionalizzazione delle produzioni, collaborazioni, gruppi di acquisto, rincaro dei prezzi al cliente sono le soluzioni in atto al momento per arginare le pesanti conseguenze, corale è la richiesta da parte di tutti gli attori della filiera del dolce al Governo e alle istituzioni di soluzioni strutturate. È in gioco la sopravvivenza di tante realtà imprenditoriali di eccellenza che guardano con forte preoccupazione al 2023. Occasioni come quelle dei talk costituiscono un altro modo concreto di presentarsi e di approcciarsi al mercato che va a coinvolgere tutta la filiera.

Il Simposio tecnico è stato anche l'occasione per lo svolgimento degli esami di ammissione in Accademia. In questa sessione nessuno dei candidati ha superato la prova.

Il prossimo appuntamento con il Simposio tecnico AMPI è fissato per il 17-19 aprile 2023 sempre presso Alma, Scuola internazionale di cucina italiana. cod 90874

PASTICCERIA MARISA DI LUCCA CANTARIN, IL DOLCE GIUSTO AL MOMENTO GIUSTO

di ***Francesca Tagliabue***
per conto di AMPI

Ad Arsego di San Giorgio delle Pertiche, in provincia di Padova, in un mobilificio nato negli anni Settanta e firmato dall'architetto futurista Quirino De Giorgio - un progetto architettonico che conta elementi distintivi come geometrie elementari e tratti lineari in assenza di decorazioni - c'è un paradiso per i più golosi. La storia di San Giorgio delle Pertiche è molto antica. I primi insediamenti nel territo-

rio sono certamente di epoca romana, data la posizione quasi centrale nel cosiddetto graticolato romano. Un'ipotesi fa risalire a questo periodo l'origine dell'attributo "delle Pertiche" che accompagna il toponimo: si riferirebbe agli strumenti impiegati dagli agrimensori per tracciare la centuriazione; ad opera ultimata, vennero custoditi all'interno di un tempio quali oggetti sacri.

Tutti i golosi sanno che a San Giorgio delle Pertiche c'è la Pasticceria Marisa di **Lucca Cantarin**, Maestro pasticcere AMPI che, con la sorella Erica, di recente ha ampliato e cambiato veste al negozio che porta il nome della madre e che i fratelli hanno aperto da più di vent'anni in questo particolare contesto architettonico contemporaneo.

Pasticceria Marisa oggi occupa uno spazio multifunzionale che copre una superficie di circa 1.000 mq, di cui 120 mq dedicati alla vendita e 500 mq alla produzione, oltre a magazzini e uffici. Tre anni fa era già stato ristrutturato il laboratorio; c'è anche un centro formazione e - non poteva essere altrimenti - accanto alla pasticceria c'è la gelateria. «È esploso negli ultimi 10-15 anni, ma per noi il gelato è tradizione, le radici», racconta il Maestro.

La storia della famiglia Cantarin nasce 100 anni fa con nonno Mario che girava con il carretto dei gelati tutto l'anno per le fiere, offrendo gelato e krapfen, finché la figlia Marisa aprì uno dei primi negozi di solo gelato. «Sono molto orgoglioso della nostra tradizione - spiega Cantarin - oggigiorno teniamo da febbraio a ottobre 24 gusti di gelato e 4 granite siciliane».

C'è un tempo per ogni cosa

Il locale accoglie e coccola dalla prima colazione all'aperitivo: la filosofia del Maestro Cantarin è "il prodotto giusto al momento giusto" e la numerosa clientela, formata da appassionati ed estimatori, a tutte le ore lascia volentieri il centro e i dintorni di Padova per raggiungere la pasticceria. «La colazione - spiega il Maestro - è uno dei momenti più significativi, ideale per avvicinare il cliente alle nostre creazioni: al mattino il grande bancone contribuisce all'atmosfera quasi magica di colori e profumi con la sua ricchezza espositiva di prodotti. Brioche, krapfen, croissant, girelle, sfogliatine, tutti realizzati con lievito madre: ben 22 diverse delizie per la colazione accanto a mignon, torte, macaron, salati da snack danno un gran colpo d'occhio, un'ottima presentazione che apre al cliente la porta di un mondo magnifico che, se desidera, può frequentare in altri occasioni».

Proseguendo nella giornata, l'offerta di Pasticceria Marisa va dalla viennoiserie classica a mignon, monoporzione, torte e grandi lievitati. Una produzione, spiega il Maestro Cantarin, ben distribuita nelle diverse fasce d'acquisto durante il giorno, per andare incontro a tutte le esigenze. «A Natale c'è naturalmente un aumento delle vendite per i panettoni, ma per soddisfare chi vuole togliersi la voglia di lievitato, produciamo tutto l'anno il Panmatilde, un bauletto da 500 g realizzato con lo stesso impasto del panettone, arricchito da cioccolato, albicocche e vaniglia». E quest'anno? «Un panettone al limone, pesche e lavanda, dai profumi e sapori unici».

Un presente smart & green

Importante anche la banchettistica, soprattutto quella "agile" che si occupa dei brunch aziendali. «Oggi non ci sono più i tempi rilassati di una volta: niente ristorante ma un catering completo e sfizioso - paste e cous cous, insalate di cereali e fresche, finger food, pesce, carne, salumi, ecc. - che prepariamo e portiamo direttamente in ufficio, un break ideale per una riunione che così può riprendere subito. Il tempo viene così concentrato e ottimizzato senza rinunciare a cibi di qualità. Tutto rigorosamente in contenitori bio-riciclabili. Bisogna cominciare a cambiare le cose, noi stiamo rivedendo tutti i packaging per ridurne seriamente l'impatto ambientale». cod 90975

Pasticceria Marisa
049 9330079
www. pasticceriamarisa.it

AMPI LIEVITATI

IL NUOVO PROGETTO DI ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di sviluppare una tipologia di prodotto che rappresenta una delle eccellenze del mondo dolciario made in Italy e che sta crescendo a livello di riconoscibilità e quote di mercato

foto Giovanni Panarotto per Profumo di Limone, ed. Italian Gourmet

AMPI Lievitati è il nome del nuovo progetto tematico di Accademia Maestri Pasticceri Italiani dedicato al mondo dei prodotti lievitati. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di sviluppare e comunicare una tipologia di prodotto che non solo rappresenta una delle eccellenze del mondo dolciario made in Italy, ma che sta crescendo esponenzialmente a livello di riconoscibilità e quote di mercato. La premessa, in linea con la natura di AMPI, è di promuovere e sviluppare la categoria merceologica dei lievitati in seno al comparto più ampio della pasticceria. Molti gli accademici che producono anche lievitati di eccellenza riconosciuti a livello nazionale e internazionale: saranno loro a costituire l'anima del progetto tematico, da un lato, e che si assumeranno il compito di dare vita ad azioni concrete all'interno di Accademia per fornire supporto e conoscenza specifica ai colleghi.

La volontà è di promuovere sia in seno ad Accademia che all'esterno (pubblico professionale e consumer) la cultura dei grandi lievitati. Non una "Associazione nell'Associazione" ma un gruppo di lavoro operativo su una serie di attività tecniche e promozionali aventi al centro il prodotto finale ma anche gli ingredienti e le tecniche migliori per realizzarlo. AMPI, dunque, come rappresentante e promotrice della pasticceria italiana nelle sue innumerevoli declinazioni a 360 gradi.

AMPI Lievitati, come tutte le attività realizzate e promosse da Accademia, non esclude ma anzi promuove la collaborazione con qualsiasi altra realtà - istituzionale, associativa, di comunicazione - che condivida gli stessi obiettivi e abbia lo stesso posizionamento.

Sul fronte attività il progetto AMPI Lievitati si sviluppa su due ambiti operativi principali: formazione e comunicazione. Per la formazione si prevedono incontri tecnici che vedranno il coinvolgimento delle aziende partner, degli Accademici e di professionisti esterni. Per la comunicazione si prevedono attività di comunicazione (social e tradizionale) volte a diffondere la cultura del lievitato di qualità 100% italiano. A tal fine si attueranno partnership strategiche con enti fieristici e manifestazioni per creare momenti di comunicazione efficaci e fortemente qualitativi.

In ultimo, ma non per importanza, la redazione di linee guida che andranno a identificare e definire le caratteristiche di un lievitato di eccellenza a livello ingredientistico, realizzativo, organolettico e anche, elemento fondamentale, comunicazionale e la promozione del prodotto all'estero. cod 91240

COCCHI

www.cocchi.it | @cocchi1891

SACRIFICIO, GAVETTA, UMILTÀ: LA RICETTA DI STEFANO GALLIGIONI PER DIVENTARE BARMAN

Per trovare **Stefano Galligioni** non occorre necessariamente andare al pool bar dell'Hotel Savoy Beach di Bibione (Ve) dove lavora attualmente. Lo possiamo trovare spesso in concorsi o iniziative che smuovono un gran numero di professionisti. L'Hotel Savoy Beach è una struttura lussuosa, un 5 stelle con una vera propria zona termale, con un lounge bar e un pool bar di livello internazionale che veramente risponde appieno alle esigenze dei raffinati clienti che cercano svago tra una passeggiata, un massaggio, una giornata di meeting e riunioni impegnative perché nella struttura potete trovare anche un centro congressi fornito di tutti le necessità che oggi il business richiede.

Stefano da giovane inizia ben presto a lavorare in fabbrica e il fine settimana, per poter essere indipendente dalla famiglia, comincia a lavorare nei locali serali a Vicenza come il Crazy Bull Caffè. Si fa notare per la sua disponibilità e anche per la sua voglia di imparare. Spinto anche da Nicola Bressan, un collega conosciuto al Crazy Bull, inizia a frequentare corsi di aggiornamento professionale, grazie ai quali conosceanche le associazioni di categoria e professionisti che iniziano ad allargare la sua visione del lavoro del barman.

«Bisogna che le associazioni si avvicinino a chi lavora e fungano da stimolo e da esempio per migliorare e ottenere sempre di più dalla propria passione - dice Stefano - le associazioni di categoria sono anche un ottimo supporto per indirizzare i giovani alla professione, per condividere con loro dei momenti conviviali ma anche di studio. Nel nostro territorio, il Veneto, Abi Professional sta facendo molto, basti pensare al successo del concorso in piazza San Marco».

Cosa consigliare alle giovani e ai giovani che escono dalle scuole alberghiere? «Di certo la scuola è un valido supporto ma non sostituisce la gavetta. Perciò andare a lavorare e accettare anche mansioni modeste, nel frattempo però darsi da fare per aumentare le competenze, con studio e sacrificio».

Stefano è arrivato secondo all'Elba Drink, concorso organizzato da Marco Giovarruscio per Abi Professional ma sappiamo anche che ha già in programma di partecipare ad altre grandi sfide a "colpi di shaker". cod 91316

Antico Frantoio Lopes | PREMIO PACKAGING

Bioagrumi | PREMIO INNOVAZIONE

ITALIA A TAVOLA E DEGUSTO PREMIANO LE ECCELLENZE DELL'ENOGASTRONOMIA

Sarino Branda, Alberto Lupini, Tommaso Caporale, Leonardo Montuoro, Francesca Trotta e Salvatore Corsaro

Sono stati assegnati i premi "Professional Quality Award" nell'ambito del Salone DeGusto a Rende (Cs). I riconoscimenti, assegnati a quattro aziende partecipanti alla manifestazione fieristica e al concorso indetto da Italia a Tavola in collaborazione con il Salone, sono stati consegnati dal direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, dal delegato dell'Accademia Italiana della Cucina per la Calabria, **Sarino Branda** e dal presidente dell'Accademia internazionale della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento, **Leonardo Montuoro** con la partecipazione tramite call dell'assessore regionale all'Agricoltura della Regione Calabria, Onorevole **Gianluca Gallo**.

Dulcis in Fiore | PREMIO COMUNICAZIONE

Culligan | PREMIO ECOSOSTENIBILITÀ

Le aziende premiate ai "Professional Quality Award"

Tre dei quattro premi sono andati ad aziende del territorio della provincia di Cosenza così suddivise: premio comunicazione a "Dulcis in Fiore", azienda specializzata nella pasticceria tipica con sede a San Giovanni in Fiore (Cs); premio packaging ad "Antico Frantoio Lopes", oleificio di San Demetrio Corone (Cs); premio innovazione a "Bioagrumi", azienda specializzata in marmellate e confetture di agrumi sita a Trebisacce (Cs). Il premio EcoSostenibilità è invece andato ad una multinazionale statunitense operante nel settore della depurazione dell'acqua, la "Culligan".

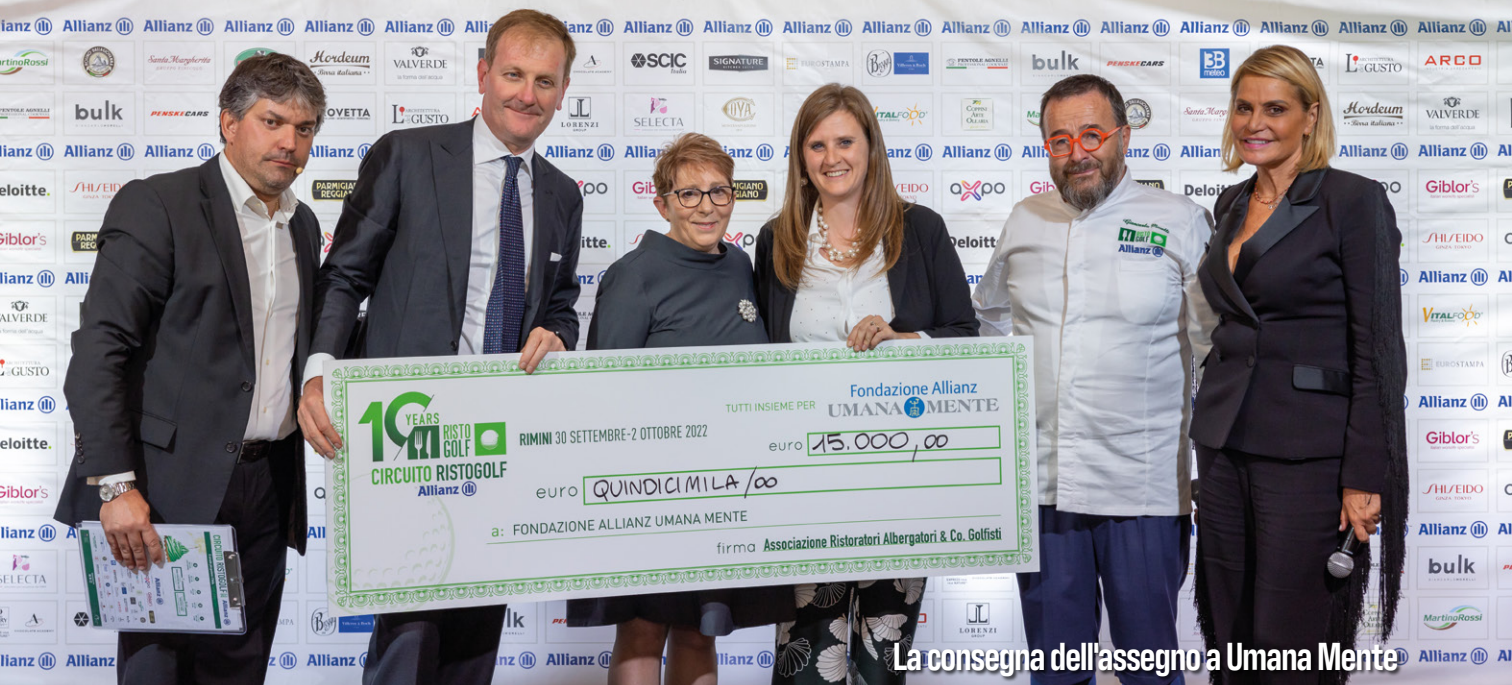
Consegnati i "Professional Quality Award" nell'ambito del Salone DeGusto. Sugli scudi la Calabria: premio comunicazione a Dulcis in Fiore, premio packaging ad Antico Frantoio Lopes e premio innovazione a Bioagrumi

Premi extra per la qualità

Infine, fuori dalla suddette categorie, il network Italia a Tavola e la direzione del Salone DeGusto, rappresentata da Francesca Trotta e Salvatore Corsaro, hanno inteso certificare la qualità di altri prodotti presenti in fiera, con nove menzioni speciali, assegnate sulla base degli assaggi condotti durante le giornate dell'evento. Si tratta delle aziende: Aran-C, Azienda agricola Ferrari Adriano, Caseificio Forciniti, GN Laboratory, Imperium 1892, Mandorle Zuccaro, Mostino Bianco, Panificio San Luigi e Qual'Italy.

Al termine della cerimonia è stato conferito il titolo di Sommelier Ufficiale della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento al corrispondente locale di Italia a Tavola, nonché ideatore e coordinatore del programma degli eventi del Salone, Tommaso Caporale.

cod 90833

La consegna dell'assegno a Umana Mente

RISTOGOLF

CHIUSA LA 10ª EDIZIONE, 15MILA EURO IN BENEFICENZA

Un'altra stagione del Circuito Ristogolf by Allianz, iniziativa che coniuga sport e alta cucina, è giunta al termine con le ultime due tappe del 2022. La quinta tappa, al Golf Club Le Fonti a Castel San Pietro Terme (Bo), si è aperta con il benvenuto delle confetture e salse Vitalfood su pancake preparati espressi, caffè di WeFor e acqua Valverde. La Fondazione Allianz Umana Mente ha presentato il progetto Hol4All scelto per le donazioni di Ristogolf.

Alla buca 1, caffè di WeFor, gelato e frutta semicandita Vitalfood. In buca 3 lo chef Pier Giorgio Parini con un piatto vegetale: Oyster leaves di Koppert Cress, fave secche e amarena, Parmigiano Reggiano. Alla buca 5 il foie gras Rougié selezione Selecta su un crostino di pan brioche con marmellata di fichi, mentre alla buca 7, insieme alla birra Hordeum, una tripla proposta di Molino Dallagiovanna: la pizza gourmet, la pizza fritta e la focaccina con gorgonzola Palzola.

Pausa ballerina in buca 11 sulle note di "Ristogolf, Waggle! Waggle!". Alla buca 12 "Hole in one" dello chef Fabio Groppi, un "fake risotto" di zucchine con gamberi e cioccolato. In buca 15 lo chef Ruggero Massari per Martino Rossi ha presentato una polpetta e un hamburger 100% vegetali. Alla buca 18 il resident chef Lakhi con il suo manzo all'olio alla bresciana e polentina. Abbinamento con i vini di Cantina Mesa e l'acqua Valverde.

A seguire, showcooking sulle cucine Scic Italia, con elettrodomestici Signature Kitchen Suite e pentole Agnelli: Massimiliano Mascia del ristorante San Domenico ha preparato una mazzancolla in goletta di maiale, Jacopo Malpeli dell'Osteria del Viandante una trota marinata, Ivan Patruno di Bulk mixology food bar il drink Albatross.

10 Years Ristogolf, chiusura in bellezza

Il divertimento, la convivialità e il gusto hanno caratterizzato anche la tre giorni al Grand Hotel Rimini per l'evento "10 Years Ristogolf", una grande festa per celebrare il 10° anniversario insieme agli sponsor, agli chef, ai giocatori e agli amici di sempre. A dare

il benvenuto ben dieci cuochi del territorio: il "padrone di casa" Claudio Di Bernardo (resident chef del Grand Hotel Rimini), Roberto Scarpelli (Palace Hotel Milano Marittima), Riccardo Agostini (ristorante Il Piastrino), Gregorio Grippo (ristorante La Buca), Mariano Guardianelli (ristorante Abocar Due Cucine), Raffaele Liuzzi (ristorante Locanda Liuzzi), Massimiliano Mussoni (ristorante La Sangiovesa), Gianpaolo Raschi (ristorante Guido 1946), Fabio Rossi (ristorante Gente di Mare) e Silver Succi (Quartopiano Suite Restaurant). Ulteriori postazioni con il gorgonzola Palzola, il Parmigiano Reggiano, i salumi di Podere Cadassa by Selecta, il pane del Molino Dallagiovanna, i vini di Santa Margherita e Cantina Mesa, la birra Hordeum e l'acqua Valverde.

La mattina seguente gara finale del Circuito Ristogolf 2022 by Allianz al Rimini Verucchio Golf Club, che per l'occasione si è trasformato in un accogliente salotto. Immancabili la pizza gourmet del Molino Dallagiovanna, il gorgonzola Palzola e il Parmigiano Reggiano. Nei piatti un'insalata di cannellini Martino Rossi, la grigliata di carne e verdure cotta nel Kamado di Pentole Agnelli. In abbinamento i vini di Cà Maiol e Lamole di Lamole, birra Hordeum, acqua Valverde. E ancora Vitalfood con il gelato e la frutta semicandita, le barrette Mr. Beans di Martino Rossi e il caffè di WeFor.

Al termine della gara, rientro al Grand Hotel Rimini per la serata conclusiva. Dopo i finger food del resident chef Claudio Di Bernardo nella splendida terrazza, i ringraziamenti sul palco a tutti gli sponsor con la bravissima Simona Ventura. La cena a più mani è stata realizzata da: Marco Stagi (ristorante Bolle) con il suo Cuore di lattuga, tuorlo marinato, rucola e beurre blanc; Claudio Di Bernardo con il suo Cappelletto romagnolo cacio e pesce; Giancarlo Morelli (ristorante Giancarlo Morelli) con una Cernia cotta su BBQ Kamado, cappero, pomodoro e tartufo nero; Pier Giorgio Parini (chef consultant Koppert Cress) con il dessert creativo Basilico, liquore al dragoncello, erbe fresche. Pairing proposto da Santa Margherita, Mesa e Cà Maiol.

La torta per celebrare i dieci anni di Ristogolf

Finita la cena, sono proseguite le emozioni, con la consegna di un assegno del valore di 15mila euro a sostegno del progetto Hol4All di Fondazione Allianz Umana Mente. Simona Ventura con Giancarlo Morelli e Dario Colloi hanno salutato i Ristogolfisti ballando insieme a tutta la sala sulle note del "Ristogolf, Waggle! Waggle!".

E tra un cocktail "Ten Years" dedicato a Ristogolf dal Bulk Mixology Bar by Giancarlo Morelli, un dolcetto della piccola pasticceria di Pier Giorgio Parini, un caffè Lavazza di WeFor, il cioccolato Cacao Barry e i sigari (preparati live dalla sigaraia di Tornabuoni - Compagnia Toscana Sigari), ci si è dati appuntamento al prossimo anno con una nuova edizione di Ristogolf!

cod 90669

HOTEL 2022

ECCO I VINCITORI DEGLI OSCAR PER L'ACCOGLIENZA SOSTENIBILE

Sono tornati i Sustainability Award che, per la quarta edizione, hanno premiato i player più sostenibili del settore turistico e ricettivo in occasione della 46ª fiera internazionale per l'hotellerie e la ristorazione a Bolzano

Un ritorno in grande stile quello del Sustainability Award che, per la quarta edizione, ha premiato i player più sostenibili del settore turistico e ricettivo. L'Hotel Connects Stage, il palco tra le corsie allestito in occasione della 46ª fiera internazionale per hôtellerie e ristorazione a Fiera Bolzano, ha ospitato la cerimonia di premiazione del riconoscimento, organizzato in collaborazione con numerosi partner impegnati sul fronte della sostenibilità. L'obiettivo? Quello di valorizzare le aziende più meritevoli sul fronte green e il loro lavoro, spesso nascosto, di ricerca e sviluppo. Sono state ben 55 le candidature pervenute per le quattro categorie. In palio un pacchetto marketing del valore di ben 10mila euro.

Sustainable Food&Drinks

A trionfare nella categoria Food&Drinks, dedicata ad alimenti o prodotti di nuova o diversa concezione, è stata l'azienda Gastrofresh (Campodazzo, Bz) che, con il fornitore Solos, si propone di adattare la coltivazione acquaponica alla regione alpina, producendo insalata e vegetali edibili. Secondo posto per Rizzi Group (Laces, Bz) con le sue bevande Limestone Organic by Drinkfabrik. Terza classificata Menz & Gasser (Novaledo, Tn) con le confetture monodose Bio-Fairtrade 28 gr.

Sustainable Technology

A distinguersi nella categoria dedicata a prodotti e servizi in grado di apportare una significativa innovazione tecnologica, Digital Tourism (Lana, Bz) con Eecho, la receptionist virtuale. Seconda classificata Enjo Taa (Merano, Bz) con i suoi panni per la pulizia utilizzabili senza l'aggiunta di detergenti. Al terzo posto l'austriaca Hagleitner Hygiene International con un dosatore digitale ad alta precisione per detergenti concentrati per la pulizia della cucina.

Circular Design

Per la categoria riservata a prodotti con un design globale sostenibile e fatti con materiali riciclati e/o riciclabili, nessun vincitore. Al secondo posto, ex aequo, Marseiler, con il fornitore Duni Group e i tovaglioli Duni Soft, e Simmons, con i materassi della linea innovativa Natural Heritage. Terza classificata l'abilità artigiana di Andreas Mayr Kondrak e i suoi mobili e arredi in legno, garantiti a vita.

Pionieri della sostenibilità

Il vincitore della categoria Sustainable Tourism Pioneers powered by Idm è stato il Naturhotel Pfösl di Nova Ponente (Bz), che ha recentemente ottenuto la certificazione del Gstc (Global sustainable tourism council). Secondo classificato l'Alpin & Relax Hotel Das Gerstl di Malles Venosta (Bz); terzo il Biohotel Steineggerhof di Collepietra (Bz).

"Hotel" tornerà a Fiera Bolzano dal 23 al 26 ottobre 2023. cod 90973

L'INCERTEZZA E LA CRISI BLOCCANO I MERCATI
SERVE L'INTERVENTO DEL GOVERNO

di ***Massimo Artorige Giubilesi***

Founder & ceo Giubilesi & Associati

Chairman FCSI Italian Unit

Come tutti gli imprenditori sanno più che bene, fare business significa essere lungimiranti e coraggiosi, spesso anche rischiare. Il cosiddetto "rischio di impresa" è un concetto legato alla gestione e alle scelte che si fanno nella conduzione di un'azienda, alle decisioni e l'operatività nel suo complesso che concorrono a produrre risultati. Nessun imprenditore è mai al sicuro in questo senso, perché i risultati dell'attività possono essere positivi o negativi, profittevoli o meno, spesso dipendenti anche da situazioni imprevedibili che si generano. Insomma, la garanzia per avere successo, scusate il gioco di parole, non è mai garantita per nessuno e quando il rischio d'impresa assume la forma dell'incertezza, fare business diventa impossibile, perché in situazioni nebulose, non si possono fare piani per il futuro. L'economista americano Frank Knight (1885-1972), discepolo di J. B. Clark, già durante il secolo scorso ha contribuito alle indagini sull'equilibrio economico tracciando la sua nota teoria secondo la quale "l'incertezza si configura quando non è possibile associare una probabilità al verificarsi di un evento futuro".

L'incertezza blocca i mercati

Purtroppo, secondo me la parola chiave del momento è proprio l'incertezza che blocca e ostacola ogni iniziativa imprenditoriale in quanto rende impossibile calcolare oggettivamente la probabilità di verificarsi una qualsiasi opportunità di crescita nel prossimo futuro. Gli avvenimenti a livello globale negli ultimi tre anni hanno portato a modifiche profonde in ogni aspetto delle nostre vite, accelerando alcuni importanti processi che necessitavano di molto più tempo per essere applicati senza i traumi che stiamo subendo oggi.

La pandemia, la guerra e i cambiamenti climatici, che tutti assieme hanno portato a galla il problema energetico e la vulnerabilità delle filiere agroalimentari - scenario che, ricordiamoci, era prevedibile e annunciato da anni - oggi ci stanno ingabbiando nel circolo vizioso dell'incertezza. Ormai penso che abbiamo perso l'orientamento cercando di capire i motivi che ci hanno condotto fin qui: alcuni attribuiscono tutto all'emergenza sanita-

ria, altri al conflitto bellico e/o agli errori politici.

Comunque sia, la crisi che stiamo vivendo è uno stato di fatto e le conseguenze e le prospettive a breve e medio termine non promettono niente di buono e indolore. Ammetto di essere di parte, perché imprenditore della consulenza nel settore Foodservice & Hospitality, ma senza alcun timore di sbagliarmi, vedo ancora questo comparto tra quelli più danneggiati e a rischio. La ristorazione e l'ospitalità si vedono costrette ad affrontare, oltre alle urgenze dettate dalla situazione contingente, anche le grandi trasformazioni in atto, come quella tecnologica in primis e quella ambientale che ne deriva e ne consegue in contemporanea. Aggiungendo poi le problematiche relative alla manodopera e alle materie prime scarseggianti e sempre più costose, il quadro generale diventa sempre più cupo e buio.

Oggi regna una nebbia che impedisce alle imprese qualunque azione o progetto. La pandemia, la guerra e i cambiamenti climatici hanno portato a galla il problema energetico e la vulnerabilità delle filiere agroalimentari

Serve un riferimento per uscire dalla crisi

Sotto la stessa nuvola in questa tempesta perfetta troviamo la dolorosa verità della mancanza di leadership capace di attuare una governance prospettica, che sappia gestire le complessità e le turbolenze dei mercati, guardando con lungimiranza al futuro. Forti delle nostre tradizioni e sotto l'ombrellone del Made in Italy che ci ha sempre spalancato le porte di ogni mercato, oggi ci protegge poco o niente di fronte alla concorrenza, che produce con costi notevolmente più bassi. Per il momento ci salva solo la qualità e l'eccellenza indiscussa dei nostri prodotti che però prima o poi cederanno alle ristrettezze economiche dei consumatori.

Lo confermano i dati Istat relativi al commercio al dettaglio nel primo semestre 2022, che su base annua fanno registrare una diminuzione delle quantità di beni alimentari acquistate per il sesto mese consecutivo: il carrello della spesa degli italiani nel 2022 registra un taglio del 3% delle quantità di prodotti alimentari acquistate rispetto allo scorso anno per effetto del balzo dei prezzi. Anche Coldiretti sottolinea la necessità degli italiani a spendere di più per acquistare meno prodotti per effetto dei prezzi che hanno fatto segnare per gli alimentari un aumento record complessivo del +9,6% tra prodotti freschi e lavorati nel luglio 2022 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

I dati del Rapporto Coop 2022 mostrano come l'inflazione in Italia sui prodotti alimentari trasformati ha raggiunto il +10%. Non possiamo assolutamente consolarci del fatto che siamo tutto sommato messi meglio degli altri, per esempio, di Germania (+13,7%) e Spagna (+13,5%), perché ciò significa una forte restrizione all'export che finora registrava risultati migliori.

Non se la passa meglio la Grande Distribuzione dove i costi energetici nel 2019 incidevano per l'1,7% del fatturato, oggi hanno un valore del 4,7% e nel 2023 del 5,2%. Inoltre, questo settore da sempre dichiara di essere strutturalmente a bassa redditività, dove piccole variazioni dei margini possono seriamente compromettere la tenuta dei conti economici. Ogni 100 euro spesi dal consumatore generano per il retailer un utile netto di poco più di 1,5 euro.

Il mistero di certi guadagni...

Rimane allora un mistero, assolutamente da risolvere, fare luce su come ed in tasca di chi finiscono le differenze cospicue tra il prezzo pagato ai produttori e il prezzo pagato dai consumatori. Cito come esempio il recente caso che ha portato a protestare i produttori d'uva che sono costretti a vendere il loro prodotto a 0,40 euro al kg, più spesso 0,35 euro senza possibilità di contrattare nemmeno di 5 centesimi. Sui banchi dei supermercati, però, i prezzi dell'uva raggiungono e superano anche i 4 euro al chilo.

Diventa dunque indispensabile per tutto il comparto agroalimentare italiano, riuscire in tempi brevissimi a tradurre le tendenze in attività quotidiane, trasformare dati e valori in processi e prodotti ad alto valore aggiunto. Dobbiamo "pretendere ad alta voce" dai governanti l'attuazione di politiche attive (non solo vari bonus a pioggia) a sostegno delle imprese e per incoraggiare gli Operatori del settore, alla ricerca di soluzioni sostenibili basate su una visione globale e trasversale, in grado di spostare il baricentro e i vincoli della crisi energetica e dare slancio a nuove strategie vincenti. cod 91322

Per informazioni:
www.giubilesiassociati.com

LA BELLE ÉPOQUE RIVIVE ALLO STADT HOTEL CITTÀ GRAZIE A LUSINI

Il prestigioso hotel nella centralissima Piazza Walther di Bolzano ha scelto i prodotti Lusini. La collezione di bicchieri da cocktail Ines, dallo stile rétro, immerge gli ospiti in un ambiente elegante e sofisticato

Per chi conosce Bolzano, il biglietto da visita del capoluogo altoatesino coincide con la statua dedicata al cantore tedesco dell'amor cortese, Walther von der Vogelweide. Nella piazza che circonda la sua imponente figura, e che da lui prende il nome, trovano posto i gioielli del capoluogo dell'Alto Adige: il campanile gotico del duomo, i famosi mercatini che popolano il Natale, la frizzante vita cittadina, ma soprattutto lo storico Stadt Hotel Città. Fin dal 1913, l'elegante facciata color rosa antico e l'architettura monumentale in stile neobarocco dell'Hotel Città e del suo Cafè dominano Piazza Walther, osservatori silenziosi e sempre attenti al carattere mitteleuropeo di Bolzano. In questo particolare contesto, in un mix tra tradizione e modernità, si inserisce perfettamente la nuova collezione di bicchieri da cocktail Ines con intagli finemente decorati che, grazie all'inconfondibile stile rétro, immerge gli ospiti in un ambiente elegante e sofisticato.

Aperitivo in un'atmosfera dall'intramontabile eleganza

Secondo un recente sondaggio sono oltre 1,3 milioni gli italiani che hanno consumato un aperitivo fuori casa negli ultimi 6 mesi. Socialità, svago e conversazione sono le parole che

meglio descrivono il momento dell'aperitivo.

A Bolzano, aperitivo e convivialità si incontrano all'interno degli esclusivi ambienti dello Stadt Hotel Città. Immersi in un'atmosfera dall'intramontabile eleganza sarà difficile resistere alla tentazione di gustare un aperitivo prima di un pranzo di lavoro o dopo una visita agli storici portici del centro: forse è proprio per questo che i calici scelti sono quelli della collezione Tentation, calici dalle forme lievemente spigolose che esaltano gli aromi dei vini rossi e bianchi, perfetti anche per il classico Spritz.

Lusini unisce design e praticità

Lusini progetta e realizza prodotti ed attrezzature per il mondo dell'hotellerie e dell'ospitalità che coniugano design e praticità. Negli ultimi anni, oltre che al mercato nazionale, Lusini pone grande attenzione anche al naturale bacino di utenza locale che è rappresentato da Alto Adige, Trentino, Veneto e Lombardia.

Con l'apertura dello Showroom è stato dato un ulteriore impulso all'attività sul territorio con la possibilità per i clienti di vedere dal vivo e toccare con mano i prodotti, coadiuvati da un team di consulenza e di progettazione attento alle specifiche esigenze dei clienti. cod 91195

Lusini
0471 1775260
www.lusini.com

Leggera, resistente, elegantissima, ma soprattutto sostenibile per l'ambiente, la nuova bottiglia Eco ti permette di creare la tua mise en place in stile evitando scomode caraffe e inquinanti bottiglie di plastica

LA NUOVA BOTTIGLIA ECO DI RCR UNISCE ELEGANZA E SOSTENIBILITÀ

Quando apparecchi la tavola, dove metti l'acqua? In Italia circa 11 miliardi di bottiglie in plastica per acque minerali e bevande confezionate vengono immesse al consumo ogni anno. Più del 60% di queste, circa 7 miliardi, non vengono riciclate e rischiano di essere disperse nell'ambiente e nei mari, contribuendo in modo massiccio all'inquinamento del pianeta. È quanto emerge dal nuovo rapporto di Greenpeace su produzione, consumo e riciclo delle bottiglie di plastica in Italia. Rcr crea un nuovo modo di mettere l'acqua in tavola con la nuova bottiglia Eco: leggera, resistente, elegantissima, ma soprattutto sostenibile per l'ambiente.

Sai cosa bisognerebbe regalare per Natale? Un mondo più sostenibile. Per questo la nuova bottiglia Eco di Rcr è il regalo perfetto per questa fine d'anno. Ideale per l'apparecchiatura quotidiana, la bottiglia Eco unisce eleganza e sostenibilità in un unico prodotto e ti permette di creare la tua mise en place in stile evitando scomode caraffe e inquinanti bottiglie di plastica. Molto più leggera delle normali bottiglie, è realizzata in Cristallo ecologico 100% riciclabile, senza emissioni di fumi in atmosfera in un'area produttiva CO_2 Neutral.

Rcr Cristalleria Italiana è un'azienda specializzata nella produzione in vetro di alta qualità nel mondo dell'arredo tavola, del mixology, della degustazione e dell'arredo casa. Un marchio 100% made in Italy che ha nella qualità e nell'ecosostenibilità i suoi valori fondanti. Immersa nel cuore della Toscana, con sede a Colle di Val d'Elsa (Si), Rcr rappresenta un simbolo per il design italiano ecosostenibile. Tutti i prodotti sono realizzati infatti in Cristallo Ecologico, un materiale brevettato ottenuto con un processo produttivo senza emissione di fumi o altri agenti inquinanti in atmosfera. I prodotti Rcr sono ideali per tutti i giorni e per tutti i momenti della giornata. Resistenti a oltre 4mila lavaggi in lavastoviglie, sono perfetti per un utilizzo quotidiano sia in casa che al ristorante. cod 91175

Rcr Cristalleria Italiana
0577 910111
www.rcrcrystal.com

Innovazione, sostenibilità e Made in Italy sono le caratteristiche dei tovaglioli Bio Bamboo, distribuiti da Ros Forniture Alberghiere. Sono prodotti utilizzando la pianta con la maggior capacità di crescita al mondo

BIO BAMBOO SUPREME
IL TOVAGLIOLO INNOVATIVO ED ECOLOGICO

di ***Giorgio Lazzari***

Anche nel settore del tovagliato usa e getta, Ros Forniture Alberghiere ha scelto l'eccellenza, supportando i suoi clienti con un prodotto di alta qualità. La nuova referenza è un articolo ecologico e completamente realizzato in Italia, dal disegno alla lavorazione, che non trascura l'aspetto estetico. Il tovagliolo Bio Bamboo Supreme, oltre a sposare l'ecosostenibilità, utilizza la pianta con la maggior capacità di crescita al mondo. Alcune specie di bambù crescono addirittura di 91 centimetri ogni giorno, anche in zone difficili. L'utilizzo di questa specie vegetale consente di non abbattere alberi, evitando la deforestazione e al contempo permette di sostenere le economie locali, specialmente nel continente africano.

Ma il tessuto di bambù, che risulta naturalmente antibatterico, non necessita nemmeno di grandi quantità di acqua durante la crescita. Per la sua produzione vengono esclusi anche trattamenti invasivi evitando lo spargimento di pesticidi o di altre sostanze tossiche. Le fibre sono infatti certificate Oeko-Tex, secondo un sistema di controllo severo e uniforme a livello internazionale per le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti del settore tessile ad ogni livello di lavorazione, oltre che per i materiali accessori utilizzati.

Michele Pezzotta

«Il nuovo tovagliolo Bio Supreme spinge l'asticella ancora più in alto proponendo un prodotto che è concetto di sostenibilità diffusa», commenta **Michele Pezzotta**, sales manager di Ros Forniture Alberghiere. «L'articolo si colloca infatti come una proposta unica sul mercato del tovagliolo in fibra di bambù non sbiancato, nella sua composizione originale, attraverso una filiera produttiva completamente certificata. La lavorazione meccanica della polpa elimina ogni passaggio chimico di trasformazione e di conseguenza la fibra risulta morbida e setosa, oltre che altamente asciugante. Il tovagliolo è perfettamente ecosostenibile, biodegradabile e compostabile, tanto che si smaltisce nell'umido. La colorazione naturale - conclude Michele Pezzotta - risulta quella iconica di un prodotto green, riciclato e riciclabile: ideale per creare un messaggio di sostenibilità da parte del ristoratore. Il tovagliolo è infine personalizzabile con logo e pattern del cliente».

Da 40 anni al fianco degli operatori

Affidabilità, competenza, preparazione ed esperienza sono nel dna di Ros Forniture Alberghiere, attiva dal 1984 nella ricerca di articoli e attrezzature per alberghi, bar e ristoranti. Da quasi 40 anni l'azienda opera al fianco degli operatori, in modo da offrire i migliori articoli e attrezzature per accogliere e servire al meglio i propri clienti. Il food packaging per locali, ristoranti e alberghi è particolarmente utilizzato non solo per il take-away, ma anche in occasione di manifestazioni e street food.

Oggi operatori e utenti finali prestano particolare attenzione alla salubrità e alla sostenibilità di tutto ciò che viene utilizzato per la tavola e nella ristorazione. «Da sempre mettiamo in campo tutta la nostra esperienza e le nostre conoscenze dei materiali, in modo da selezionare i migliori partner sul mercato - sottolinea Michele Pezzotta - in modo da supportare i nostri clienti con le soluzioni più interessanti e moderne».

Per maggiori dettagli sui prodotti distribuiti da Ros si può visitare il quartier generale a Zanica (Bg) o lo showroom a Milano (su appuntamento) in via Privata Gaspare Bugatti 13. I clienti hanno inoltre la possibilità di prendere visione degli oltre mille metri quadrati di esposizione tramite un virtual reality tour, visitabile sul sito **www.ros.bergamo.it**.

cod 91172

Ros Forniture Alberghiere
035 670299
www.ros.bergamo.it

DALLA FRANCIA AGLI USA, PRENDONO FORMA I PROGETTI DI SANELLI ALL'ESTERO

Livio Piffari

Durante lo scorso mese di ottobre si sono svolti alcuni importanti appuntamenti dedicati a cuochi e operatori del settore alberghiero, a cui partecipano attivamente i partner nazionali della Federazione italiana cuochi. Uno di questi eventi è stata la "Festa nazionale del cuoco", organizzata da Fic con la collaborazione dell'Associazione cuochi bresciani e svoltasi il 12-13 ottobre nella città di Brescia, che insieme a Bergamo sarà Capitale italiana della cultura nel 2023.

Altro importante appuntamento è stato il Corporate Meeting Fic, dedicato ai progetti futuri e alla stesura del programma di eventi che Fic svolge in collaborazione con i suoi partner, che si è svolto nel centro di Roma nel bellissimo Hotel The Hive e si è concluso con uno spettacolare gala dinner presso il Palazzo delle Esposizioni a cura dei fantastici componenti della Nic-Nazionale italiana cuochi. Al Gala Dinner erano presenti i partner Fic, fra cui Sanelli e alcuni personaggi politici da poco eletti nel nuovo Governo, invitati dal presidente Fic Rocco Pozzulo e da Alessandro Circiello, responsabile media & public affairs di Fic nonché presidente dell'Unione regionale cuochi del Lazio.

Sanelli al fianco dei professionisti

Sanelli, che da molti anni collabora con Fic, è stata la prima azienda italiana produttrice di coltelli professionali a credere nell'unione e nella collaborazione fra produttore e utilizzatore, un'unione che più volte si è trasformata in ricerca e produzione di nuovi coltelli e accessori necessari a professionisti, cuochi, macellai e semplici appassionati per svolgere le loro attività. Ai recenti appuntamenti Sanelli era presente con il direttore commerciale **Livio Piffari**, che oltre ad occuparsi della rete vendita italiana, composta da 15 agenzie di rappresentanza, e di quella estera, coadiuvato dal collega dell'export Andrea Curtoni, tiene i rapporti istituzionali con le varie associazioni. Gli abbiamo chiesto quali sono le novità di Sanelli in quest'ultimo periodo dell'anno e come già accaduto in precedenza non sono mancate buone notizie per l'azienda di Premana (Lc).

«Una bella e importante notizia per il futuro di Sanelli è già stata comunicata su "Italia a Tavola" - ricorda Piffari - e riguarda il trasloco nella nuova sede dello stabilimento produttivo entro la fine del 2022. Inoltre, la presentazione al mercato della nuova linea di coltelli professionali Meat & Bbq Selection, prevista per il mese di gennaio 2023, stupirà ancora una volta tutti i nostri clienti per il miglior rapporto qualità/prezzo che è riconosciuto essere uno dei pregi di Sanelli».

Sanelli France e Sanelli Usa

«Ma non è finita - prosegue Livio Piffari - durante gli ultimi mesi appena trascorsi abbiamo portato a compimento due iniziative su cui stavamo lavorando da mesi, se non addirittura da anni. Hanno infatti preso forma due importanti progetti: Sanelli France e Sanelli Usa, due divisioni che si occuperanno in modo specifico della distribuzione e della vendita dei prodotti Sanelli in Francia e negli Stati Uniti, a nostro parere una prova di forza non indifferente se contrapposta alla situazione di paura e incertezza che sta dominando i mercati mondiali».

«Il progetto Sanelli France - specifica il direttore commerciale - prevede la collaborazione di un responsabile e del suo team di venditori dedicati al mercato francese oltre alla presenza di un magazzino Sanelli a Thiers, distretto produttivo di coltelleria pari a Premana (Lc) e a Maniago (Pn), da dove partiranno tutte le spedizioni dirette ai clienti d'oltralpe. Ci aspettiamo da questo progetto una crescita significativa dei volumi di vendita nei prossimi anni. Il medesimo progetto è stato replicato anche per gli Stati Uniti. Proprio in questi giorni è arrivata a destinazione negli States la prima spedizione di approvvigionamento delle scorte necessarie alle vendite destinate sia al settore professionale alberghiero che nel retail, che negli Usa può contare su numeri decisamente molto alti».

«Siamo molto soddisfatti - conclude Piffari - che i progetti ipotizzati solo qualche anno fa insieme alla proprietà Sanelli e in particolar modo con Antonio Sanelli, socio di maggioranza, si stiano portando a compimento, è una soddisfazione non indifferente per me e per tutto lo staff Sanelli che ringrazio e con cui condivido questi successi».

cod 91311

Coltellerie Sanelli
0341 361368
www.sanelli.com

ZANINI, UN MONDO DA APRIRE: PORTE E SOLUZIONI D'ARREDO PER L'HOTELLERIE

Comfort design e qualità nella proposta Zanini per il mondo dell'hotellerie: l'ampia gamma di porte per hotel si abbina, nelle finiture e nelle soluzioni, alle porte per interno e all'arredo, garantendo uniformità agli spazi. La proposta taylor-made di Zanini è ideale per strutture ricettive di dimensioni contenute e consente di avere un unico interlocutore, ottimizzando la logistica e facilitando la gestione del cantiere.

La gamma comprende porte di ingresso camera certificate tagliafuoco, acustiche e con tenuta ai fumi, per incontrare le esigenze del progetto in termini di sicurezza e comfort: ogni modello può essere personalizzato in termini di finiture, dimensioni, accessori e può inserirsi in sistemi di boiserie o portali in grado di creare continuità negli ambienti comuni. Allo stesso modo, all'interno della camera, le porte prestazionali possono essere abbinate alle porte interne del bagno o degli altri ambienti della camera.

Le soluzioni d'arredo di Zanini sono ideate per incontrare le esigenze delle diverse tipologie di struttura: per il cliente business l'eleganza degli ambienti incontra la funzionalità degli arredi a giorno; nella proposta leisure e family gli spazi vengono ottimizzati e le soluzioni declinate per restituire l'atmosfera della vacanza. Inoltre, i complementi sono realizzati con strutture robuste, finiture antigraffio e imbottiti lavabili, così da facilitare pulizia e manutenzione da parte del personale.

Porte di ingresso camera certificate tagliafuoco, acustiche e con tenuta ai fumi, abbinate alle porte interne. Le soluzioni d'arredo di Zanini sono ideate per incontrare le esigenze delle diverse tipologie di struttura

Per gli spazi comuni, oltre alle porte di compartimentazione, rivestimenti e complementi di arredo per reception o aree ristoro, Zanini propone soluzioni tagliafuoco a secco (tende) e vetrate tagliafuoco in legno o metallo. Nello showroom Zanini Expo potrai toccare con mano la qualità delle proposte: uno spazio espositivo di 1.000 mq messo a disposizione per l'ideazione del tuo progetto, con l'aiuto di uno staff altamente specializzato. Zanini Expo si trova a pochi minuti dal casello autostradale di Verona Est. cod 90991

Zanini Spa
045 7050988
www.zaniniitalia.com

Soluzione di Cash Management
per tutti gli esercizi commerciali

ROBOT E SISTEMI DI GESTIONE DEL PUNTO CASSA
LA TECNOLOGIA MIGLIORA IL SERVIZIO

CEI Systems è un'azienda specializzata nella progettazione, produzione e commercializzazione di sistemi per la gestione del punto cassa. Sul mercato dal 1986, è da oltre 35 anni che offre prodotti dedicati e specializzati principalmente per il settore ristorazione, ma non solo.

Ad oggi numerosi ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie e molti altri esercizi su tutto il territorio italiano hanno scelto per i loro locali il punto cassa CEI. Sempre al passo con l'innovazione, CEI offre una vasta gamma di prodotti e soluzioni trasversali per rispondere alle esigenze di un mercato in continuo movimento.

Automazione e sicurezza

L'integrazione dei cassetti rendiresto Glory e Cashmatic con il punto cassa CEI ne sono un esempio. Due prodotti altamente professionali, entrambi tra i top di gamma delle soluzioni dedicate alle attività del mondo della ristorazione, che trovano nella velocità di servizio sempre un plus per differenziarsi dai competitors. Questi prodotti permettono alle attività della ristorazione veloce ma anche a ristoranti e bar che vogliono ottimizzare la gestione del contante nella loro attività, un maggiore controllo sul denaro e contemporaneamente la velocità nelle operazioni di cassa.

Con i cassetti rendiresto si automatizzano in modo sicuro i pagamenti in contanti, il cassetto eroga correttamente i resti, identifica le banconote e le monete false rigettandole, elimina gli ammanchi di contante dovuti a distrazione o a furti da parte del personale addetto alla cassa e scoraggia i malintenzionati attratti dai cassetti tradizionali. Inoltre, grazie all'utilizzo del cassetto rendiresto automatico si ha l'eliminazione delle indennità di cassa e si può fruire dei benefici assicurativi che tengono presente la maggior sicurezza dell'esercizio.

Ogni cassetto ha caratteristiche specifiche e differenti, CEI aiuta i

clienti a scegliere il cassetto migliore per la propria attività.

Robot di servizio

I Robot sono un aiuto discreto, affidabile e soprattutto instancabile, che si affianca allo staff: promuovono i prodotti, accompagnano i clienti ai tavoli, consegnano le vivande, aiutano a sparecchiare, eseguono consegne, interagiscono con i clienti e con lo staff. Dotati di un approccio eccezionale all'interazione intelligente. Interagiscono con i commensali e mostrano una varietà di espressioni facciali dall'aspetto amichevole sul display, conferendogli una personalità carismatica.

Si muovono in modo fluido e autosufficiente navigando con alta precisione, evitando ostacoli fissi e mobili e riconoscendo tavoli e postazioni. Utilizzabili in svariati scenari, grazie alle caratteristiche che riescono ad adattarsi al meglio rispetto all'attività nella quale vengono impiegati. I Robot di servizio sono sistemi complessi e per permettere che portino un reale beneficio nelle attività è necessaria una profonda conoscenza della tecnologia soprattutto delle esigenze di ogni singolo cliente. CEI è forte in questo e crede fermamente nella crescita di questo mercato sul territorio nazionale.

Il punto cassa

Il punto cassa è il prodotto storico e fulcro della CEI da sempre. Un prodotto che evolve con le esigenze del mercato e dei clienti, nonché di normative e necessità. Un hardware proprietario sicuro e inattaccabile e un software dalle molteplici funzioni, personalizzabili in base alle esigenze di ogni singola attività, rendono questo punto cassa un sistema completo. È un sistema progettato per lavorare ad alti ritmi, mantenendo la sua elevata efficienza grazie al potente microprocessore utilizzato, che lo rende lo strumento di lavoro perfetto per chi vuole velocizzare al massimo le operazioni in cassa e comunicare rapidamente con gli altri dispositivi del sistema.

Anche il pagamento è semplice e rapido grazie all'integrazione con diversi sistemi di pagamento, dal POS al servizio di Satispay. Di serie il display lato cliente, e chi vuole creare avanzate strategie di marketing tramite tessere, buoni o prepagate può completare questo punto cassa con la tecnologia RFID.

Queste sono solo alcune delle soluzioni che CEI offre ai suoi clienti. Tutti i prodotti sono visionabili sul sito **www.ceisystems.com** o contattando CEI Systems allo 011 4081448. cod 91063

CEI Systems
011 4081448/456
www.ceisystems.com

CON RCH PAY LA CASSA DIVENTA UN POS

Nessun hardware aggiuntivo e la libertà di utilizzare il proprio smartphone o tablet Android ovunque per consentire ai clienti pagamenti contactless immediati e sicuri su tutti i più importanti circuiti internazionali. Con Rch Pay nasce un servizio evoluto che permette agli esercenti di rispondere in modo veloce, user friendly ed estremamente economico (non ci sono infatti costi di attivazione né canoni mensili) a consumatori sempre più inclini a utilizzare i pagamenti elettronici per i loro acquisti. Secondo l'Osservatorio Digital Payments del Politecnico di Milano, infatti, nel 2021 si è assistito ad una crescita record dei pagamenti digitali in Italia che hanno raggiunto i 327 miliardi di euro. In particolare, sono incrementate notevolmente proprio le transazioni contactless che hanno toccato i 126,5 miliardi di euro.

Disporre di Rch Pay negli esercizi commerciali è estremamente semplice: è sufficiente scaricare sul proprio smartphone o tablet Android l'app Rch PayBox, che abilita i sistemi di cassa Rch e Mct alla ricezione dei pagamenti digitali, e attivare Rch Pay, il sistema di pagamento elettronico "tap on phone" targato Rch. Le applicazioni sono disponibili gratuitamente su Google PlayStore.

Ancora più facile la modalità di utilizzo del servizio. Quando si deve attivare una transazione si seleziona "Rch Pay" sul punto cassa come metodo di pagamento e si attende che sul dispositivo Android dell'esercente compaia una notifica push. Una volta presa in carico la transazione, basta appoggiare la carta di credito sul retro dello smartphone o tablet in modo che la carta venga letta e processata la transazione, con la possibilità di inviare al cliente la ricevuta di pagamento via mail o sms.

L'utilizzo del servizio Rch Pay consente all'esercente di abbinare la comodità di utilizzare un dispositivo familiare al vantaggio di non dover acquistare hardware esterno dedicato alla funzione di Pos. Oltre a garantire maggiore flessibilità - si può utilizzare al punto cassa ma anche in movimento - Rch Pay permette di visualizzare in tempo reale lo storico di tutte le transazioni effettuate che, attraverso l'utilizzo di questo servizio, vengono accreditate direttamente sul conto corrente bancario del punto vendita.

cod 91043

RCH
0422 3651
www.rch.it

QUINOA
ORZO
BULGUR
LENTICCHIE
CECI

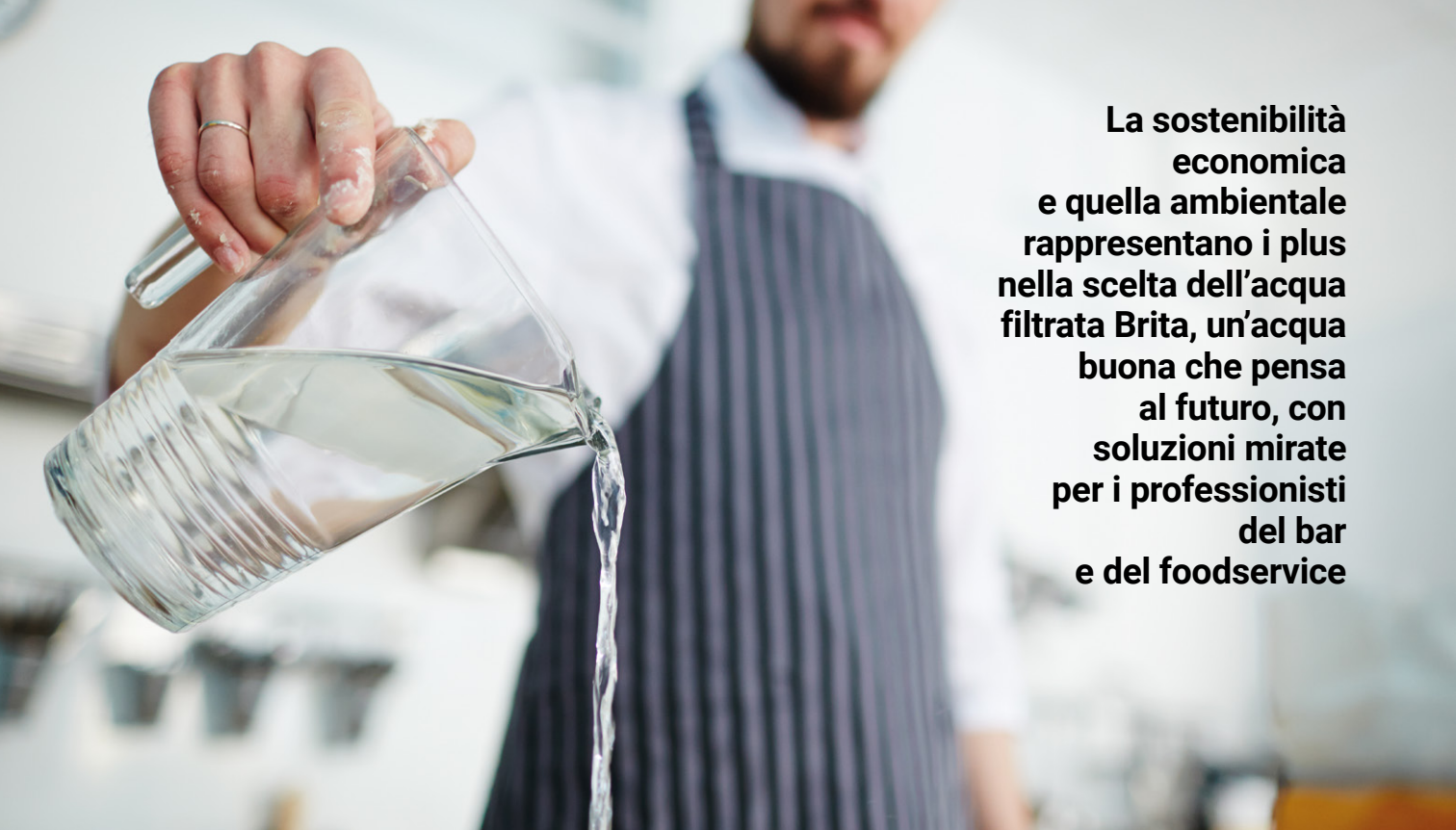
ELECTROLUX PROFESSIONAL IN PRIMA LINEA PER LA SOSTENIBILITÀ

Innovazione e sostenibilità caratterizzano ogni fase del ciclo di vita dei prodotti firmati Electrolux Professional. L'obiettivo è minimizzare l'impatto ambientale e massimizzare i benefici per l'utente

Da sempre Electrolux Professional è sinonimo di innovazione tecnologica e design, un approccio costante e proattivo reso possibile dai continui investimenti nella ricerca e sviluppo di apparecchiature all'avanguardia, con l'obiettivo di rendere l'attività lavorativa dei clienti più semplice, più redditizia e realmente sostenibile ogni giorno. Le soluzioni Electrolux Professional rispondono perfettamente alle aspettative e alle esigenze del mercato in termini di prestazioni, affidabilità, ridotti costi di esercizio, ergonomia e basso impatto ambientale.

La sostenibilità è al centro. Non è un compito facoltativo, ma una vera e propria responsabilità, una linea guida per tutto ciò che l'azienda fa: dal progetto alla scelta dei materiali (componenti e materie prime sono libere da sostanze dannose), dalla produzione allo smaltimento e al riciclaggio. In cucina la sostenibilità inizia dalle attrezzature installate. Apparecchiature efficienti e ad alto risparmio energetico utilizzano meno risorse in termini di energia, acqua, gas e detergenti e inoltre aiutano gli operatori a ridurre i costi di gestione.

Alcuni esempi: i frigoriferi EcostoreHP si posizionano in classe energetica A e impiegano gas naturali come l'R290 con basso potenziale di riscaldamento globale; le lavastoviglie a cesto trascinato Green&Clean utilizzano un solo bicchiere d'acqua per lavare e sanitizzare un intero cesto di stoviglie; i forni SkyLine hanno i costi di gestione più bassi sul mercato grazie a funzioni speciali come Plan'n'Save che riduce i costi energetici fino al 10% e ai cicli di pulizia ad alte prestazioni che ottimizzano i consumi, fino al 30% di costi di gestione in meno per ciclo; i bruciatori brevettati "flower flame" permettono alla fiamma di adattarsi perfettamente al diametro di qualsiasi pentola assicurando elevata efficienza e minor dispersione di calore nell'ambiente; le friggitrici di ultima generazione che grazie all'avanzato sistema di filtraggio integrato riduce della metà il consumo di olio. Passando al trattamento dei tessuti, gli essiccatoi rotativi Linea 6000 sono dotati di una tecnologia avanzata che riduce drasticamente i tempi di asciugatura e garantisce oltre il 60% di risparmio energetico. cod 90884

Electrolux Professional
0434 3801
www.electroluxprofessional.com

La sostenibilità economica e quella ambientale rappresentano i plus nella scelta dell'acqua filtrata Brita, un'acqua buona che pensa al futuro, con soluzioni mirate per i professionisti del bar e del foodservice

SOSTENIBILITÀ? FACILE COME BERE UN BICCHIER D'ACQUA

«Cambieremo le abitudini delle persone nel bere acqua in modo sostenibile»: la *vision* di Brita accompagna al meglio il momento che stiamo vivendo. Ora più che mai, la maggior parte delle decisioni d'acquisto dei consumatori italiani sono influenzate dal fattore prezzo oltre che dalla sostenibilità, una sensibilità cresciuta notevolmente durante e post pandemia. In ambito professionale, sono disponibili soluzioni mirate per ogni esigenza di applicazione. L'obiettivo del trattamento dell'acqua è trovare il giusto equilibrio tra la salvaguardia della macchina espresso e l'ottimizzazione dell'estrazione: un'operazione complessa che diventa semplice con Brita, uno dei partner privilegiati della comunità dei baristi, anche specialty. Le soluzioni proposte non solo non sprecano acqua, ma una volta esaurite entrano a far parte del Brita Recycling Program, che permette di recuperare fino all'85% delle cartucce esauste.

In più c'è Brita Professional Service App, un vero assistente virtuale che accompagna il professionista con suggerimenti, guide di installazione e notifiche per la sostituzione.

Per diffondere la cultura dell'acqua e del suo trattamento è stata creata la piattaforma di e-learning Aquademy by Brita: un programma multilivello per i clienti dei settori coffee e foodservice che vogliono diventare esperti dell'acqua e dei suoi ambiti di applicazione con un modulo dedicato all'acqua, uno al caffè e uno al ghiaccio.

Per il canale consumer è disponibile un'ampia gamma di prodotti con soluzioni filtranti da tavola come la caraffa, che è indicata anche al banco bar, per preparare estrazioni a filtro, tè e tisane o semplicemente per offrire il classico bicchier d'acqua prima del caffè, riducendo la plastica monouso.

Utilizzare sistemi di filtrazione dell'acqua professionali per le diverse macchine (macchina del caffè, produttori di ghiaccio, lavastoviglie, ecc.) rappresenta una scelta sostenibile sia dal punto di vista economico che ambientale. Filtrare micro e macro-particelle, di calcare o gesso presenti nell'acqua di rete, permette di preservare le attrezzature da guasti e da malfunzionamenti e consente di evitare sprechi energetici. cod 91208

Brita Italia
800 145979
www.brita.it

MACINAZIONE INTEGRATA AUTENTICA IL FUTURO DELLA FARINA

La gamma MIA comprende 5 referenze ottenute dalla migliore qualità di grani teneri e duri selezionati, attentamente controllati nei centri Ricerca & Innovazione prodotto di Agugiaro & Figna Molini

Rappresenta l'incontro fra tradizione e futuro. La farina MIA (Macinazione Integrata Autentica) di Agugiaro & Figna Molini è ottenuta attraverso l'utilizzo di un processo innovativo, brevettato, che combina i pregi dei due sistemi di macinazione più conosciuti: la macinazione a pietra e quella gentile e progressiva a cilindri, unite a una precedente e calibrata decorticazione del chicco.

MIA concilia quanto di meglio la tradizione e la tecnologia offrono assieme, per ottenere sfarinati integrali e semi-integrali di granulometria mirata e precisa, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti e stabili e con una shelf life superiore alla media. Tutto avviene nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco: i sapori e gli aromi sono intensi, con un alto grado d'igienicità e salubrità non riscontrabili nei processi tradizionali.

MIA è una gamma di farine e semole particolarmente adatte ad essere utilizzata nelle lavorazioni pizzeria, oltre che in panificazione e pasticceria. La sua peculiarità è di essere delicata e di accompagnare nel gusto i prodotti nei quali è utilizzata senza mai essere invadente. Il bouquet aromatico che si sprigiona rivela pienamente l'alta qualità dei grani selezionati, mentre la macinazione integrata ne preserva tutte le diverse sfumature, da quella dolce della componente germinativa del chicco alla più ricca ed intensa del cuore e della parte migliore della crusca, infondendo personalità a tutte le preparazioni.

Un processo di lavorazione studiato nei minimi dettagli

Il processo ha inizio con la selezione delle migliori qualità di grano. In seguito, esso è analizzato in laboratorio per garantire l'integrità, prima di essere processato. Attraverso una decorticazione sapientemente calibrata, il chicco viene pulito delle impurità esterne.

La leggera abrasione che avviene attraverso il processo di decorticazione garantisce elevati livelli igienico-sanitari. Il chicco, una volta spo-

gliato dalle impurità esterne, viene macinato con un tradizionale molino a pietra ed è così che si garantiscono i profumi e i sapori autentici del grano. Il processo d'integrazione, poi, è completato con la macinazione a cilindri, attraverso cui viene calibrata la granulometria della farina, così da garantire grandi prestazioni e costanza nel tempo.

Le Farine MIA sono studiate, testate, perfezionate nel laboratorio di "Ricerca & Innovazione prodotto" di Agugiaro & Figna Molini, dove si testano performance, stabilità e costanza dei risultati nelle preparazioni da forno. Le referenze ottenute con Macinazione Integrata sono MIA X, MIA M e MIA S (farine di Tipo 1 di grano tenero dal differente valore proteico), MIA GRA (da Grani Antichi 100% italiani coltivati tra le provincie di Parma e Cremona) e MIA SEI (semola rimacinata integrale di grano duro). cod 91210

Agugiaro & Figna Molini
0521 301701
www.agugiarofigna.com

Caratteristiche delle farine MIA

MIA S: è una farina di tipo "1" a moderato tenero proteico. Semplice e diretta, è adatta a ridotti tempi di lievitazioni, si presta a tutte le preparazioni in cui necessita una pronta reazione ai processi fermentativi e dove è richiesta una modesta elasticità. La qualità proteica di questa farina garantisce una perfetta lavorabilità in tutti i tipi d'impasti sia ad alta sia a bassa idratazione. Permette di realizzare la pizza classica, in teglia e tutti i tipi di pane a lievitazione diretta.

MIA M: è una farina di tipo "1" a medio tenore proteico. Supporta e agevola la realizzazione d'impasti per pane e pizza di ogni formato in cui si cerca lo sviluppo di una mollica voluminosa e ben strutturata con crosta friabile e sottile. Adatta a lavorazioni medio-lunghe.

MIA X: è una farina di tipo "1", ad alto valore proteico. Si caratterizza per essere adatta a lunghe lievitazioni e nei lievitati in cui si cerca un notevole sviluppo di volume, un agevole controllo della lievitazione e una maglia glutinica molto estensibile. È adatta anche nel rinfresco del lievito madre. Il suo impiego nei sistemi con ferma lievita garantisce ottima stabilità e costanza di risultati e una ridotta ossidazione degli impasti.

MIA GRA: è una farina di tipo 2, ricca di proteine e genuina. È ottenuta dalla lavorazione di grani antichi 100% italiani: Verna, Autonomia, Abbondanza, Frassineto. Adatta a brevi lievitazioni e per processi di lavorazione lenti e delicati nel rispetto della tradizione.

MIA SEI: è una semola da grano duro "integrale" rustica e gustosa, adatta a medie e lunghe lievitazioni e nelle lavorazioni in cui è richiesta grande elasticità. Si presta a lavorazioni dirette e indirette, miscelata a farine semi-integrali o bianche per conferire maggiore rusticità, fragranza e corpo caratteristici.

Il pizzaiolo Stefano Canosci mentre prepara la sua Pizza&Scarpetta utilizzando Farina MIA

VESUVIO, FARINA CON GERME DI GRANO VITALE PER UNA PIZZA IRRESISTIBILE

La pizza è il piatto italiano più conosciuto e diffuso al mondo. Ma ne esistono diverse varianti, tra cui la pizza napoletana "contemporanea", che rappresenta un trend di differenziazione sempre più interessante, accanto alla classica pizza napoletana tradizionale. La peculiarità della "contemporanea" è in particolare il cornicione alto e morbido, che al taglio si presenta estremamente alveolato.

La Farina Vesuvio di Molino Vigevano, con germe di grano vitale macinato a pietra è ideale per realizzare una pizza stile napoletana classica ma anche quella con un cornicione alto, soffice, perfettamente alveolato.

La farina Vesuvio di Molino Vigevano, con germe di grano vitale macinato a pietra è ideale per realizzare una pizza stile napoletana con un cornicione alto, soffice, perfettamente alveolato

Il germe di grano vitale, ottenuto secondo un processo brevettato da Molino Vigevano (estrazione a freddo e macinatura a freddo), dona alla farina un sapore unico ed un gusto e un profumo irresistibili. La peculiarità del grano selezionato per la realizzazione della farina Vesuvio sta nella germinazione assistita: un processo che contribuisce ad ottenere un prodotto eccellente ed inimitabile nel suo genere, dalla lavorabilità eccezionale e dal profilo organolettico inconfondibile.

La farina Vesuvio permette di ottenere un prodotto finito con una cottura dorata e uniforme, anche in forno elettrico e a temperature più basse. Qualità, performance elevate e profumo unico: questo è la farina Vesuvio di Molino Vigevano.

E anche il packaging è moderno: un colore vivace ed impattante, come l'intera linea Horeca delle farine di Molino Vigevano che dedica ad ogni farina un colore particolare, favorendo un'identificazione più immediata e semplice e una comunicazione in linea con lo stile moderno e dinamico di Molino Vigevano.

cod 91290

Molino Vigevano
0384 298479
www.molinovigevano.com

XLL, LA NUOVA FARINA DI MOLINO SPADONI PER EXTRA LUNGHE LIEVITAZIONI

Molino Spadoni lancia una novità dedicata ai professionisti della ristorazione, ai pizzaioli, ai panificatori e ai pasticceri: la nuova "Farina Professionale XLL - Extra Lunghe Lievitazioni", studiata per realizzare impasti con lunghissime lievitazioni ad alta idratazione, disponibile nei formati da 5 e 25 kg. Si tratta di una farina di grano tenero tipo "0" caratterizzata da una "forza" unica, fino a W 400, che la rende particolarmente adatta per la preparazione di pizze con lunghe lievitazioni, anche superiori a 72 ore.

Non solo pizza, perché l'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica rende questa farina ideale per realizzare tutti i tipi di impasti ad alta idratazione come pane, focacce, brioches e i grandi lievitati da ricorrenza come panettoni e colombe. Prodotti elaborati per cui, oltre all'expertise nella lavorazione dell'impasto da parte di chi è in cucina o in laboratorio, è necessaria una materia prima di alta qualità e adeguatamente performante, per ottenere un risultato ottimale.

I formati in sacchi da 5 e 25 kg consentono di soddisfare le esigenze dei professionisti che lavorano grandi volumi. Entrambi i sacchi sono personalizzati con due ricette nel back pack: per visionarle - in cinque lingue diverse perché questa referenza è disponibile anche per il mercato estero - basta accedere inquadrando il QR code.

La nuova Farina Professionale XLL - Extra Lunghe Lievitazioni si aggiunge alla serie di farine e miscele ideate dalla Ricerca e Sviluppo di Molino Spadoni, azienda che mette a disposizione degli esperti prodotti innovativi e sempre all'avanguardia, pensati per semplificare i processi e garantire la continuità di un risultato altamente professionale, sfruttando il meglio delle conoscenze maturate nel settore molitorio in oltre un secolo di storia. cod 89708

Molino Spadoni
0544 569056
www.molinospadoni.it

L'ANIMA NATURALE DELLA PIZZA HA IL CUORE DI LEMADY

Più volume in cottura, maggiore sapore e profumo alla pizza. LeMady è la miscela a base di pasta madre essiccata di frumento per impasti di pizza, l'ideale per strutturare tutti i tipi di impasto, in particolar modo quelli in cui si ricerca una spiccata alveolatura, maggiore volume in cottura, una lunga conservabilità dell'impasto, profumi e sapori esaltati. Garantisce lo sviluppo di cornicioni voluminosi e crosta croccante. Indicata in modo particolare per la realizzazione di pizze contemporanee, LeMady rappresenta la prima e più completa linea di farine presente in Italia riservata alla pizza e composta da varie referenze pensate e create per soddisfare qualsiasi esigenza dei singoli pizzaioli.

Un prodotto che da solo permette di stabilizzare i processi produttivi evitando stress di lavorazione, ottenendo un maggiore volume in cottura, prolungando la vita degli impasti ed esaltando, allo stesso tempo, la resa dei profumi e dei sapori. È destinato all'utilizzo per la preparazione di pizze con un cornicione alveolato, alto e voluminoso, permette una facile masticabilità, una consistenza friabile, apportando digeribilità e genuinità. Essendo un prodotto naturale, una volta aperta la confezione si può conservare in frigorifero per una quindicina di giorni.

Il viaggio de Le 5 Stagioni alla scoperta di nuovi modi per preparare le farine e i lieviti per la pizza è iniziato nel 1985. Da allora, la linea Agugiaro & Figna Molini, la prima completamente dedicata alla pizza, si è evoluta, plasmata e modellata in base alle esigenze degli artigiani. Da quest'esperienza nel 1999 lo storico Molino è stato il primo a produrre lievito madre e una linea specifica di prodotti essiccati.

Miscela per la lievitazione naturale

Oggi il viaggio continua con LeMady, la miscela per la lievitazione naturale degli impasti diretti, a lunga lievitazione, che permette di prolungare la conservabilità dell'impasto esaltando il sapore della pizza. Disponibile nei sacchi da 2 a 20 grammi per chilo di farina.

La miscela per lievitazione naturale degli impasti per pizza LeMady è disponibile anche nella comoda confezione da un chilogrammo che permette di evitare sprechi e offrire una resa costante. La miscela richiede l'aggiunta di lievito di birra.

cod 91457

Agugiaro & Figna Molini
0499 624611
pizzastories.le5stagioni.it

Sul tagliere dei formaggi... PARMIGIANO REGGIANO, PIAVE E RAGUSANO

Il Parmigiano Reggiano, con il suo gusto inconfondibile, è il re dei formaggi. Il Piave Mezzano presenta un equilibrio tra dolce e salato, con aromi unici. Il Ragusano è uno dei formaggi più antichi della Sicilia

di ***Vincenzo D'Antonio***

Il tagliere che qui proponiamo, composto da tre formaggi Dop, ha per tutti e tre la vacca come "madre" (origine del latte). Per due di essi il "padre" (territorio di provenienza) è il Nord, mentre per il terzo è il Sud insulare: la Sicilia. Età misurabile in mesi per due dei tre, in anni per il terzo. Scopriamoli insieme e cominciamo con il re dei formaggi: "Sua Maestà" il Parmigiano Reggiano Dop.

Parmigiano Reggiano Dop

È un formaggio a pasta dura, cotta e non pressata, prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da animali allevati nella zona di produzione, alimentati prevalentemente con foraggi locali. La zona di produzione comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra

Gorgonzola Dop

del fiume Reno, nella regione Emilia-Romagna; Mantova alla destra del fiume Po, nella regione Lombardia. Vero è che gran parte della produzione si concentra proprio nelle due province che di “Sua Maestà” evocano il nome: la provincia di Parma e la provincia di Reggio Emilia.

Le origini del Parmigiano Reggiano Dop risalgono al Medioevo, grazie all’opera dei monaci benedettini e cistercensi della pianura padana che, tra l’Appennino e la riva destra del Po, bonificarono le paludi e misero a coltura i pascoli necessari per nutrire le vacche. Il metodo di lavorazione è sostanzialmente lo stesso da nove secoli fa. Si utilizzano sempre e soltanto gli stessi tre essenziali ingredienti (latte, caglio e sale), senza alcun additivo né conservante.

Per la produzione si impiega latte della mungitura serale, che rimane a riposo in vasche d’acciaio per tutta la notte. Dopo essere stato parzialmente scremato, il latte della sera viene travasato insieme a quello del mattino, nella caratteristica caldaia di rame a forma di campana rovesciata, senza l’aggiunta di alcun additivo. Viene poi addizionato il siero-innesto naturale e scaldato a 33°C. Una volta raggiunta la temperatura, viene aggiunto il caglio di vitello, ottenuto dallo stomaco di vitelli lattanti, fino alla coagulazione, che avviene in un quarto d’ora circa. La cagliata viene rotta in piccoli granuli e inizia quindi la fase di cottura fino a 55°C.

La massa ottenuta dopo la cottura e dopo la caduta dei granuli viene sollevata e tagliata in due. Indi, ogni massa è avvolta in un telo di lino e inserita in uno stampo di legno o teflon. Qui assume la forma caratteristica e riceve una placca di caseina, inglobata sulla superficie della crosta che, grazie a un codice alfanumerico, identifica in modo univoco ogni singola forma. Segue la marchiatura con la fascera marchiante, che imprime sulla crosta: la scritta a puntini “Parmigiano Reggiano”, il numero di matricola del caseificio, il mese e l’anno di produzione. Segue la salatura, che avviene immergendo la forma per 16-20 giorni in una soluzione satura di sale naturale. Solo adesso comincia la stagionatura su tavole di legno in locali idonei a temperatura e umidità controllate. La stagionatura va da un minimo di 12 mesi fino a oltre due anni. Solo le forme che superano una rigidissima selezione vengono marchiate con il bollo ovale a fuoco all’età di 12 mesi.

Il Parmigiano Reggiano Dop ha forma cilindrica, diametro di circa 40 cm, l’altezza è di circa 23 cm. Il peso medio di ogni forma è di circa 41 kg. La crosta è di colore giallo dorato. La pasta è dura con colore da leggermente paglierino a paglierino. La struttura è minutamente granulosa, con frattura a scaglia. La pasta ha sapore delicato con aroma fragrante, gustoso ma non piccante. Particolarmente versatile proprio grazie alle diverse stagionature, il Parmigiano Reggiano Dop è ingrediente connotante molte preparazioni della tradizione culinaria del nostro Paese. Inoltre, grattugiato, è il condimento per eccellenza dei primi piatti, delle minestre e dei consommé.

Piave Dop Mezzano

Proseguiamo con altro formaggio: stessa “madre”, la vacca, e stesso “padre”, il Nord e precisamente l’intero territorio della provincia di Belluno. Il Piave Dop è un formaggio a pasta cotta e dura ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, prodotto per almeno l’80% da bovine di razza Bruna Italiana, Grigio Alpina, Pezzata Rossa Italiana e Frisona Italiana allevate esclusivamente nella zona di produzione. Si distingue nelle tipologie: Fresco, Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione Oro e Vecchio Riserva.

La produzione casearia nella provincia di Belluno ha origini antiche. Lo sviluppo delle attività di alleva- ➔

mento del bestiame da latte si può infatti far coincidere con il declino della Serenissima Repubblica di Venezia, quando l'economia locale necessitava di una valida alternativa allo sfruttamento delle risorse forestali. Con l'avvento del periodo industriale, nella seconda metà dell'Ottocento, la crisi conseguente all'emigrazione e al degrado dei territori montani porta alla costituzione delle prime latterie sociali cooperative, dette turnarie, finalizzate a ridurre i costi di produzione. Tale sistema diventa nel tempo una realtà di rilevante importanza nel contesto socioeconomico della zona.

Le bovine sono alimentate con almeno il 70% dei foraggi e almeno il 50% della razione di sostanza secca provenienti dal territorio di produzione. Il latte viene addizionato con latto-innesto e siero-innesto prodotti a partire da latte crudo e da siero di lavorazione. Il latte viene fatto coagulare aggiungendo caglio e la cagliata viene cotta e quindi trasferita negli stampi per la formatura. Le forme di formaggio vengono poi pressate assumendo il giusto grado di compattezza e umidità. Segue sosta di prematurazione dove il formaggio, avvolto dalla fascera marchiante, è posto su appositi supporti a temperatura e umidità controllate. Dopo la salatura in salamoia, le forme sono trasferite in magazzini a temperatura e umidità controllate per la stagionatura che può variare, a seconda della tipologia di formaggio, da 20 giorni a oltre 18 mesi.

Il Piave Dop Mezzano è un formaggio duro a pasta cotta, semidura e senza occhiatura, di color giallo paglierino. È stagionato dai 2 ai 6 mesi. La forma, per effetto dell'avanzare della stagionatura, si presenta con una crosta dura; il suo peso è di circa 6 kg. Presenta al naso sentori lattici che richiamano il burro fuso e il siero di latte. In bocca il sapore è caratterizzato da un equilibrio tra dolce e salato, mentre gli aromi percepiti ricalcano sostanzialmente gli odori, anche se il bouquet si arricchisce di una delicata nota tostata.

Ragusano Dop

Conclude la composizione del tagliere il Ragusano Dop. "Papà" la Sicilia e, parimenti agli altri due, la "madre" è la vacca. Età esprimibile in mesi. È un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero e crudo. Il processo di filatura avviene utilizzando acqua calda a circa 75°C. La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Ragusa e i comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa.

Il Ragusano Dop è uno dei formaggi più antichi della Sicilia, attorno a cui è nato un fiorente commercio che superava i confini dell'isola già nel XVI secolo. La forma è parallelepipeda; il colore è giallo dorato o paglierino tendente al marrone, e si presenta a sezione quadrata con angoli smussati leggermente deformati dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura. Il suo peso medio è di circa 14 kg. La crosta è liscia, sottile, compatta di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura. La pasta è ➔

bianca, tendente al giallo paglierino, compatta.

Le operazioni casearie per la produzione del Ragusano Dop vengono eseguite con strumenti e attrezzature di legno e di rame stagnato, che contribuiscono a definirne le peculiarità organolettiche. Fra questi strumenti, caratteristica è la "ruotula", un'asta di legno che termina con un disco e che viene utilizzata per la rottura della cagliata.

Composizione del tagliere

La degustazione dei tre formaggi Dop nel loro aspetto tal quale sul tagliere comincia con il Piave Dop Mezzano, prosegue con il Ragusano Dop e si conclude con il Parmigiano Reggiano Dop. Circa la stagionatura di "Sua Maestà", si consiglia vivamente di dotare il tagliere sia di una scaglia da 24 mesi che una scaglia da 30 mesi. Avvertibili le differenze organolettiche. Circa l'abbinamento, soluzione gradevolissima la si riscontra nel riempire l'appropriato calice con un gagliardo Etna Rosso Doc.

Tra i tanti utilizzi in cucina...

Con il Parmigiano Reggiano Dop si deve osare e si deve quindi preparare un secondo a base di pesce! Si consiglia qui la stagionatura di 24 mesi. La ricetta è "Salmone con gratinatura di Parmigiano Reggiano e aneto". Insaporiamo tante supreme di salmone quanti sono i commensali (due è il numero caldamente consigliato!) e le disponiamo sulla teglia unta, con la pelle verso il basso. Mescoliamo l'aneto, l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone, il Parmigiano Reggiano 24 mesi e il pangrattato. Cuocere in forno per una dozzina di minuti a 200°C. Una volta sfornata la teglia, aspettiamo sei minuti e serviamo. Buon appetito.

Sorta di fuori tagliere, praticamente un extra a beneficio dei golosi clienti gourmet, con il Piave Dop Mezzano si prepara lo "Sformatino di melanzane e Piave Dop Mezzano". Laviamo bene le melanzane, le tagliamo a fettine molto sottili e regolari, per poi passarle nella farina e friggerle in abbondante olio bollente. Le scoliamo e le mettiamo ad asciugare su carta assorbente. Tagliamo a cubetti il Piave Dop Mezzano. Foderiamo gli stampini con le melanzane, inseriamo alcuni cubetti e chiudiamo lo sformatino con un'altra fetta di melanzana. Cuciniamo nel forno preriscaldato a 180°C per un quarto d'ora circa. Davvero facile! Servire nel piatto adagiando prima un po' di salsa di pomodoro e lo sformatino di melanzane.

E per il Ragusano Dop? Ancora le melanzane, adoperate in un primo piatto simbolo della cucina siciliana: "Pasta cà sarsa e mulinciane fritte". La sarsa è la salsa ottenuta dal pomodoro fresco e le mulinciane sono le melanzane. Come formato di pasta consigliamo le penne rigate. Tutto come da ricetta, ma la spolverata abbondante all'impiatto è di Ragusano Dop. Ma che dico abbondante?! Abbondantissima! cod 90574

Sformatino di melanzane e Piave Dop Mezzano

ALBINO® ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607
1400
Toniolo Armani
Giacomo Antonio Armani
1500
Antonio Armani
Simone Armani
Antonia Baldi
Domenico Armani
Giacomina Armani
Giovanni Armani
Sabina Vettori
1600
Giovanni Armani
Caterina Caproni
Giovanni Armani
Elisabetta di Bartolomeo Cipriani
Giovanni Armani
Domenica
1700
Giuseppe Armani
Giovanna Bertoletti
Davide Armani
Luigia Martinelli
1800
Antonio Armani
Prassede Cipriani
Luigia Armani
Alessandro Saiani
1900
Albino Armani
Enrica Cipriani
Antonio Armani
Domitilia Martinelli
oggi
Andrea Armani
Veronika Rafikova
Albino Armani
Egle Capilupi
Federico Armani
oggi
Enrica Armani
Remo Armani
Olimpio Armani
Cleto Armani
Maria Tomasoni
oggi
Mario Armani
Francesca Saiani
Claudio Armani
Patrizia Armani
La vite, le nostre vite.
Essere parte di un territorio. Essere parte di una famiglia.
Essere parte di una storia.
Siamo in simbiosi con l'inestimabile patrimonio ereditato dalle generazioni che ci hanno preceduto.
Come loro, ce ne prendiamo cura e lo salvaguardiamo per chi verrà dopo di noi.
Oggi, più di ieri, Albino Armani significa ereditare per il futuro.
www.albinoarmani.com

Battuta di filetto di cervo con sedano rapa in crema, olio al levistico, scalogno sottaceto e crescione di ruscello

Marco Bortolotti

PANNA E BURRO DI QUALITÀ
NELLA CUCINA DELLA VECCHIA SEGHERIA DI PINÈ

Tutto ha inizio alla fine degli anni Venti, quando a Pinè (Tn) nasce una segheria veneziana che per trent'anni, fino alla fine degli anni Cinquanta, si dedica all'attività artigianale del taglio del legno effettuata sfruttando il movimento di organi meccanici mossi dalla ruota alimentata dalla forza dell'acqua del piccolo canale adiacente. Successivamente il locale viene trasformato in ristorante-pizzeria e la proprietà cede la gestione a terzi. Da qui il locale cambia gestione più volte negli anni, fino all'acquisto da parte della famiglia Bortolotti. Nel 2007 la svolta, quando **Flavio Bortolotti** - stimolato dalla passione per la cucina del figlio **Marco**, cuoco di professione - decide di trasformare questa struttura, un tempo culla di antichi mestieri e tradizioni, in un ristorante dal fascino rustico ma con grandi ambizioni.

Marco, allora 19enne, reduce da esperienze in importanti locali del nord Italia, insieme al fratello Matteo sposa immediatamente il progetto di papà Flavio e si lancia con entusiasmo in questa nuova avventura.

Qual è il vostro piatto iconico?

La Battuta di filetto di cervo con sedano rapa in crema, olio al levistico, scalogno sottaceto e crescione di ruscello: in questo piatto troviamo la dolcezza della carne cruda di cervo condito con olio evo dell'azienda agricola Comai di Riva del Garda (Tn), sale Maldon e pepe, l'avvolgenza del sedano rapa in crema cotto in acqua e la panna Elle & Vire Professionnel®. Lo scalogno dona un contrappunto di forte acidità e il crescione raccolto nei ruscelli delle nostre montagne fornisce un tocco di piccantezza al piatto. Infine, l'olio al levistico ricorda il profumo delle zuppe della nonna con un tocco di umami. Un piatto che riassume al meglio la nostra identità fatta di piedi ben piantati nel territorio e nei ricordi d'infanzia, nella ricerca di equilibri palatali e prodotti a "km vero".

In che modo la panna e il burro impattano sulla vostra cucina?

Panna e burro sono ingredienti base che utilizziamo quotidianamente. Cerchiamo sempre dei prodotti dall'alto potere performante che ci permettano di lavorarli facilmente insieme agli altri ingredienti delle nostre ricette e che veicolino al meglio i sapori senza appesantire il piatto finito.

In quale dei valori di Elle & Vire Professionnel® vi rispecchiate maggiormente?

L'azienda interpreta al meglio i valori di qualità e performance che cerchiamo negli ingredienti base che utilizziamo. Otteniamo, con questi prodotti, ottimi risultati in termini di stabilità e leggerezza del piatto finito senza tralasciare l'eccellenza nel gusto. cod 91315

Ristorante Vecchia Segheria
0461 558651
www.vecchiasegheria.net

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

L'ORIGINE CHE FA LA DIFFERENZA E CONQUISTA LA RISTORAZIONE

Il Carpegna Dop è un prosciutto crudo ricco di molteplici sfumature e con una lavorazione artigianale tramandata da generazioni. Il Prosciuttificio di Carpegna si trova in un'area naturale protetta nel cuore delle colline del Montefeltro, caratterizzato da un microclima particolare che conferisce alla lavorazione una cifra di gusto distintiva sempre più apprezzata dai professionisti della ristorazione. Geografia, controllo di filiera e stagionatura rappresentano i punti chiave del processo produttivo, come ci spiega **Marco Pulici**, vicepresidente e direttore del Consorzio Prosciutto di Carpegna.

Marco Pulici

Quali sono le caratteristiche del Carpegna Dop?

Oltre alla posizione geografica, la qualità e la bontà esclusive del Prosciutto di Carpegna Dop si raggiungono grazie al processo di stagionatura regolato da un disciplinare ferreo dove la filiera produttiva è controllata e certificata a partire dalla nascita del suino (proveniente esclusivamente da Lombardia, Emilia Romagna e Marche). Ogni coscia deve avere un peso minimo di 12 chili e mai superiore ai 17 (fresca e rifilata), e non presentare imperfezioni. Il Prosciutto di Carpegna per essere tale deve avere almeno 14 mesi di stagionatura e solo con la marchiatura a fuoco del Consorzio il processo di lavorazione della Dop è concluso. La sua commercializzazione avviene a 16, 18 e 20 mesi.

A quanto ammonta la produzione e in quali Paesi esportate di più?

Siamo settati su 120mila prosciutti all'anno. Nel 2021 abbiamo raggiunto la quota di 750mila tonnellate di prosciutto e oltre 1,5 milioni di buste di affettato vendute. La nostra commercializzazione si concentra principalmente nel segmento Gdo, ma anche il canale Horeca è un nostro importante interlocutore. Attualmente, il 10% dei volumi è destinato ai mercati esteri, tra cui spiccano Stati Uniti, Australia, Francia e Belgio.

Quali sono gli obiettivi per il futuro?

Nei prossimi due anni vogliamo investire per saturare la capacità produttiva arrivando a 150mila unità con l'obiettivo più ambizioso, a 3-5 anni, del raddoppio dell'impianto. Abbiamo già presentato la domanda e ottenuto la concessione per poterlo fare.

cod 91444

Consorzio Prosciutto di Carpegna Dop
0722 77521
www.consorzioprosciuttodicarpegna.it

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI

IL COTECHINO VANIGLIA DELLA BRIANZA È SINONIMO DI TRADIZIONE

In Brianza il contechino si chiama "Vaniglia", concentrato di artigianalità e materia prima di assoluta qualità. I tre fratelli Spreafico portano avanti la tradizione che incontra il plauso degli chef

Marco d'Oggiono Prosciutti per il suo cotechino chiamato rigorosamente Vaniglia, come vuole la tradizione brianzola, usa solo carni fresche, cotenne morbide, e una speziatura segreta (che rimanda alla delicatezza della vaniglia, usata nei tempi e molto apprezzata perché esotica e costosissima), con poco grasso e meno sale. Dalle tavole della cucina contadina povera a quelle della ristorazione di qualità, l'ascesa del cotechino Marco d'Oggiono non conosce sosta tanto da diventare un must della cucina delle feste.

La speziatura piacevole e non invadente gli trasmette un gusto equilibrato, una giusta sapidità, lasciando al palato una sensazione morbida, dolce e gradevole. Non da meno, la sua digeribilità in quanto la tenerezza è data dalle carni 100% italiane e dalle cotenne, non dal grasso, che qui è ridotto e di qualità. Al naso sorprende con un profumo delizioso e avvolgente. L'impasto ha una macinatura medio-fine. Al taglio si presenta compatto e di un bel colore rosa scuro. Caratteristiche molto apprezzate dagli chef che vogliono coniugare gusto per la tradizione contadina e stile contemporaneo. Il consiglio è di cuocerlo a lungo coprirlo con abbondante acqua fredda e portarlo lentamente a bollitura. Da questo momento, deve sobbollire dolcemente per circa due ore. Lasciarlo riposare per trenta minuti nel suo brodo a fuoco spento, dopodiché è pronto per essere servito. Si accompagna benissimo con i contorni classici: lenticchie, purè o spinaci.

L'azienda che lo produce vanta una antica tradizione. La produzione inizia alla fine dell'800 a Lecco per mano dei nonni Felice e Virginia. Nel 1945 viene trasferita a Oggiono dai genitori Luigi e Angela Spreafico. Oggi, è guidata dai figli e i fratelli Agnese, Dionigi e Giulia, che proseguono l'attività nel segno della storia di famiglia. A cominciare dal prosciutto crudo Marco d'Oggiono, prodotto di punta dell'azienda, divenuto nel 1999 prodotto tradizionale di Regione Lombardia, i tre fratelli hanno sempre perseguito un solo obiettivo: proporre qualità.

Oltre al cotechino, l'azienda produce i classici salumi della tradizione natalizia come: lo zampone con solo carni fresche e pochissimo sale, il salame di coscia prodotto solo con le carni della coscia, la boccia della Brianza prodotto con lo stesso impasto del vaniglia ma in vescica naturale di vitello, la vera mortadella di fegato, e il patè alla milanese fatto con il prosciutto crudo Marco d'Oggiono. Grande qualità anche per due grandi classici dell'antipasto di Natale in Lombardia: la lingua salmistrata e la galantina di vitello, una elegante preparazione gastronomica tutta milanese, fatta con carni di suino e vitello arricchite con pistacchio e tartufo.

cod 91595

Marco d'Oggiono Prosciutti
0341 576285
www.marcodoggiono.com

Green Heroes Chik'n Nuggets e Plant Chilli Nuggets

BENVENUTI NEL MONDO VERDE DI SALOMON GREEN!

Sempre più trainate dai concetti di consumo sostenibile e alimentazione consapevole, le preferenze e le abitudini della gente stanno cambiando. E, in qualità di azienda specializzata nel food service, Salomon FoodWorld segue questa direzione. La gamma Salomon Green, creata per rispondere in modo come sempre esclusivo e innovativo alle sfide del settore della ristorazione, presenta specialità vegane, ricette vegetariane e alternative alla carne e al formaggio a base vegetale.

Per Salomon FoodWorld il 2022 è stato un anno all'insegna del verde. Tante le novità presentate con il motto "Let's Veg!", declinate in versione vegetariana, vegana o plant-based, inediti snack che portano in tavola gusto, flessibilità e sostenibilità insieme. Autentiche primizie del segmento Salomon Green sono ad esempio i Plant Chilli Nuggets, i Chik'n Nuggets e i nuovi Pickle & Cheese Bites.

Due specialità vegane nella linea Green Heroes

Largo agli snack plant-based! Lanciata nel 2021, la linea Green Heroes si è già ampiamente affermata sul mercato della ristorazione. L'assortimento dei più apprezzati bestseller

Pickle & Cheese Bites

in versione plant-based si arricchisce ora di due novità vegane.

- I **Green Heroes Plant Chilli Nuggets** sono la controparte vegana dei popolari Chilli & Cheese Nuggets. L'anima verde, il delicato ripieno cremoso, i croccanti pezzetti di peperoncino jalapeño piccante e una fragrante tempura non mancheranno di conquistare gli amanti del formaggio. Prodotto 100% vegano, 100% plant-based, identico all'originale.
- I nuovi **Green Heroes Chik'n Nuggets** vegani sorprendono due volte: per l'autentico e convincente gusto Chik'n a base di 100% proteine del grano e per la fragrante tempura vegana. L'aspetto invitante e la consistenza ne fanno un successo garantito in ogni occasione, capace di soddisfare estimatori della carne, flexitariani, vegetariani e vegani!

Salomon FoodWorld risponde alle nuove sfide della ristorazione con specialità vegane, ricette vegetariane e alternative alla carne e al formaggio, come i Plant Chilli Nuggets, i Chik'n Nuggets e i Pickle & Cheese Bites

La ricetta 100% a base vegetale è perfetta per creare idee e snack estrosi. Come finger food da condividere, croccante guarnizione per fantasiose insalate o protagonisti dell'asporto, i Green Heroes deliziano grandi e piccini e sono veloci da preparare.

Snack vegetariani che fanno tendenza

La croccantezza incontra la cremosità in uno snack letteralmente irresistibile: i nuovi Pickle & Cheese Bites. I sottaceti fritti vanno fortissimo negli Stati Uniti. Senza pensarci due volte, Salomon ha colto al volo l'occasione per abbinarli agli amatissimi bocconcini con ripieno di formaggio. In un'autentica fusione di sapori, croccanti cetrioli sottaceto a dadini con una nota di senape si uniscono a un cremoso ripieno di formaggio custodito da una fragrante panatura speziata di nachos. Il risultato è uno snack delizioso, ideale come antipasto o come spuntino da condividere!

cod 91312

Salomon FoodWorld
800 897635
www.salomon-foodworld.com

Burger di lenticchie verdi e uova strapazzate, bieta, bufala, crema di pomodori secchi e insalata frisée

CEREALI E LEGUMI MINUTE: VERSATILI, SANI E GUSTOSI

Un italiano su quattro è flexitariano e la quota di italiani che stanno optando per aumentare l'apporto di proteine vegetali nella propria alimentazione è in forte crescita. Ideali per preparazioni calde e fredde, i cereali e i legumi sono tra i grandi protagonisti di ricette tradizionali, ma anche di piatti originali e di tendenza come pokè, bowl, hummus e burger vegetali. La gamma di Cereali e Legumi surgelati Minute®, disponibile in 5 referenze (Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci), è pensata per il mondo della ristorazione ed è formata da ingredienti naturali e sani senza aggiunta di conservanti, per un'alimentazione a base vegetale gustosa e bilanciata. Una linea che completa l'offerta di qualità di Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa.

I cereali e legumi di questa gamma sono pratici ed estremamente versatili. Già cotti al vapore con la tecnologia Minute® e surgelati al naturale IQF, sono pronti in pochi minuti in forno e microonde o possono essere semplicemente decongelati e rigenerati. La cottura a vapore con la tecnologia brevettata Minute® preserva al meglio le qualità e le proprietà organolettiche del prodotto, il suo gusto, il suo colore e consistenza e garantisce un'ottima resa, senza rilascio d'acqua e perdita di peso.

I Cereali e Legumi Minute® diventano soluzioni salva tempo grazie a "Service", il protocollo di produzione realizzato con un processo di fabbricazione innovativo, che permette di offrire prodotti utilizzabili a freddo, solo scongelandoli e senza bisogno di rigenerazione, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare. I Cereali e i Legumi Minute® sono disponibili in comode buste da 1 kg, che facilitano lo stoccaggio e contribuiscono a ridurre gli sprechi e ad aiutare l'ambiente.

Il lancio di questa gamma innovativa si inserisce nell'ambito di "Greenology", il nuovo e ambizioso progetto Bonduelle Food Service per promuovere l'alimentazione a base vegetale nelle cucine professionali e mettere i vegetali al centro del piatto.

cod 90819

Bonduelle Italia
035 4252411
www.bonduelle-foodservice.it

Bicchierino di quinoa e bulgur con tofu, olive, mais super sweet tostato e vinaigrette basilico e vaniglia

LA GAMMA MAIZENA SODDISFA OGNI ESIGENZA IN CUCINA

Maizena, brand storico, universalmente riconosciuto nelle cucine professionali come eccellente amido di mais, rappresenta oggi una gamma completa di 5 prodotti versatili e gluten free. La stessa garanzia di qualità di sempre, estesa a nuove referenze, sviluppate dagli chef per gli chef, per applicazioni diverse: Maizena Amido di Mais, Maizena Amido di Riso e i 3 innovativi Mix Maizena per Panatura subito pronta, nelle varianti "3 in 1", "Mediterranea" e "Gratin". Unilever Food Solutions mette a disposizione degli operatori della ristorazione anche il Ricettario Maizena con tante gustose ricette gluten free per sperimentare la qualità unica dei nuovi prodotti e la loro versatilità.

Il Ricettario è scaricabile sul sito **www.unileverfoodsolutions.it** nella sezione "Ispirazione per gli Chef".

Carrè di rombo alla mediterranea

Amido di Mais e Amido di Riso

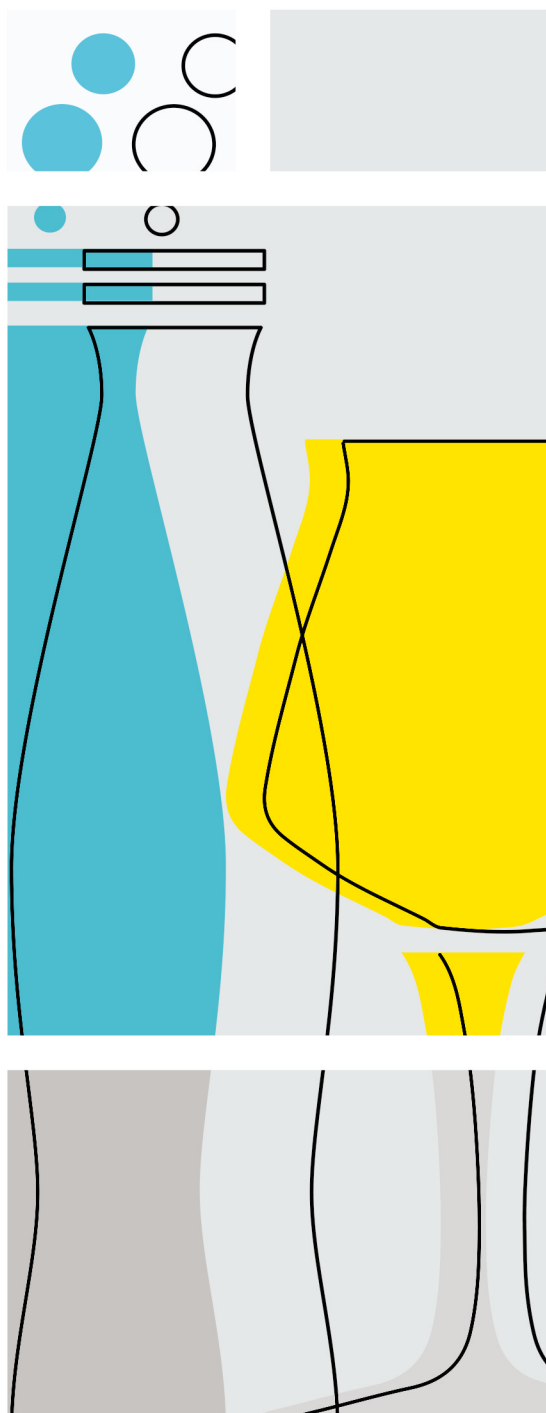
Per la prima volta nella storia del marchio Maizena, all'Amido di Mais si affianca l'Amido di Riso. Entrambi ingredienti gluten free, ad alta digeribilità, incolori e insapori, sono prodotti multiuso indispensabili in cucina. I loro impieghi sono tantissimi, in preparazioni dolci e salate: addensanti per zuppe, salse e sughi, rendono più vellutate creme e mousse, danno maggiore croccantezza alle fritture e morbidezza agli impasti lievitati. Maizena Amido di Riso in particolare è ideale nella preparazione di dolci, crema pasticcera e budini, così come all'interno di impasti di pane, pasta e pizza a cui dona particolare elasticità. Ideale per la tempura, può essere anche provato in sostituzione delle uova negli impasti vegani.

I 3 Mix Maizena per Panatura

Subito pronti, sono straordinari alleati in cucina per risparmiare tempo nella preparazione delle panature ed evitare possibili contaminazioni da glutine. Grazie all'utilizzo di pani selezionati gluten free e ingredienti di alta qualità danno alle ricette croccantezza, gusto e doratura perfetti. I 3 Mix Maizena per Panatura rispondono a molte delle esigenze del ristoratore. Subito pronti e già miscelati, garantiscono qualità costante, salute e sicurezza alimentare, contribuiscono al contenimento degli sprechi di materie prime e al controllo dei food cost e favoriscono facilità e velocità nella preparazione dei piatti, anche in spazi e con risorse ridotte. cod 91177

Unilever Food Solutions
800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

IL SAPORE DELLA PACE

RAFFINATE RICETTE CON LE SPECIALITÀ DI MENÙ

Cannolo siciliano con farcia di zucca e ricotta

In occasione del Natale, Menù, storica azienda di Medolla (Mo) specializzata nella produzione di eccellenze alimentari per il foodservice, ha ideato una serie di ricette ispirate al tema della pace. Una limited edition di raffinate proposte culinarie che vogliono essere anche un modo per unire e portare conforto, attraverso il gusto, nei tempi tormentati che il mondo sta vivendo. Il cibo, infatti, ha il potere dell'aggregazione e della condivisione, e "stare a tavola" diventa un momento di autenticità, di amicizia e di serenità. Le ricette proposte da Menù integrano tradizione e innovazione e vogliono essere fonte di ispirazione per tutti gli operatori della ristorazione che desiderano portare in tavola, per le prossime festività, un gusto nuovo.

Le ricette si ispirano al più grande street artist del millennio, Banksy, le cui opere, diventate ormai delle icone, affrontano temi diversi di grande attualità, quali la guerra, il consumismo, la povertà, ma parlano tutte il messaggio universale della pace.

La limited edition firmata Menù propone antipasti come "**Per un mondo migliore**" (Palloncini con Mini Yellow e Mini Red), primi piatti come "**Toccare il cielo con il cuore**" (Spaghetti con crema di cavolo viola), secondi piatti come "**Una cometa di luce**" (Baccalà mantecato con pistacchi) e dolci come "**Verso un futuro sereno**" (Cheesecake al pistacchio e amaretti). Alla base c'è sempre la qualità Menù, che il brand modenese porta nelle attività ristorative di tutta Italia da 90 anni. Le oltre 1.000 referenze a catalogo sono prodotte a cominciare da un'accurata selezione delle migliori materie prime, di provenienza quasi esclusivamente italiana, nel rispetto della tradizione che, una volta giunte negli stabilimenti di Medolla, vengono lavorate con tecnologie all'avanguardia, alcune delle quali brevettate dall'azienda stessa, come la tecnologia Evolution. Condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert diventano un vero e proprio alleato nelle cucine professionali perché il successo di Menù risiede proprio nel saper rispondere con nuove proposte all'evoluzione del gusto. cod 90881

Menù
0535 49711
www.menu.it

Baccalà mantecato con pistacchi

LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP NEI PIATTI DELLA MEMORIA

Non c'è piatto della tradizione che possa fare a meno di questo ingrediente speciale, valore aggiunto per ogni preparazione. La sua versatilità è straordinaria: dai primi ai secondi alle salse, e perfino nei dolci

Immancabile nella dispensa di mamme, nonne e - perché no - di papà cuochi provetti. Alla Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp si deve, specialmente nei piccoli borghi dell'entroterra della Calabria, quel profumo che riempie di buono ed anima i vicoli: il profumo del sugo della domenica. Non c'è piatto della memoria che possa fare a meno di questo ingrediente speciale, valore aggiunto per ogni preparazione. La Rossa di Tropea è un po' come il maiale, non si butta via niente e, soprattutto, è sempre reperibile, 365 giorni all'anno. A differenza delle altre cipolle, infatti, è sempre disponibile nelle sue diverse tipologie, fresca o disidratata al sole. Grazie al suo gusto aromatico, viene usato persino il ciuffo verde del cipollotto fresco perfettamente commestibile, utilizzato anche come decorazione nel piatto o per legare gli involtini.

La sua versatilità - questa consapevolezza viene da molto lontano - è straordinaria: si può gustare cotta o cruda, nella preparazione di tutte le portate, dai primi ai secondi, passando dalle salse, e persino dolci e liquori. Stufata, glassata, in forno, ripiena in zuppa e in minestra. Anche da sola o come companatico, per dare vita alla più semplice delle ricette: il pane con la cipolla.

Sapore dolce e aroma deciso

Dall'alto valore nutritivo e dal basso contenuto calorico, unica per la sua dolcezza e croccantezza, la Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp è da sempre abbinata e combinata con altri alimenti. È presente nella maggior parte delle ricette che prevedono un soffritto come base di cottura, rico-

Anelli di Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp

Per 4 persone

Per questa ricetta che può essere uno sfiziosissimo aperitivo occorre per prima cosa sbucciare le cipolle (3 medie) e tagliarle per la larghezza dello spessore di mezzo centimetro, così da ricavare tanti anelli. In una ciotola mettere 100 grammi di farina tipo 0 setacciata, con 1 cucchiaino di lievito e mezzo cucchiaino di zucchero; in un'altra ciotola sbattere l'uovo con il sale e aggiungere 130 ml di latte continuando a mescolare. Unire il liquido agli ingredienti secchi un po' alla volta mescolando con una frusta, fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea. In una casseruola dai bordi alti, scaldare l'olio ed immergervi gli anelli di cipolla precedentemente immersi nella pastella. Cuocerli fino a quando risulteranno ben dorati.

prendo un ruolo di primo piano grazie al suo sapore dolce e al suo aroma deciso.

Forse non tutti sanno che la Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, una volta tagliata o sbucciata, va conservata in ambienti freschi, asciutti, al riparo dalla luce per evitare che germogli. Mai in frigo, perché ammuffisce!

In Calabria, sembra che la cipolla sia stata introdotta dai Fenici migliaia di anni fa grazie alle importanti vie marittime dei tempi. Molto apprezzata nel Medioevo e nel Rinascimento, considerata principale prodotto dell'alimentazione e dell'economia locale, veniva barattata in loco, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia. L'alimentazione calabrese era basata sui prodotti dell'orto e sui vegetali di produzione. Raccolte in estate, le cipolle venivano e vengono ancora oggi conservate con diversi procedimenti che vanno dall'essiccatura alla messa sott'olio, dalla salatura alla scapece, con olio, aceto e aromi.

Le ricette e i piatti della memoria, tramandati di generazioni in generazione, sono il frutto di culture ed usanze diverse, sintesi di quel processo evolutivo della mescolanza delle diverse contaminazioni che si sono succedute nel corso della lunga storia della Calabria: civiltà pre-elleniche, Magna Graecia, Impero Romano, Arabi, Bizantini, Normanni, dominazione spagnola, Francesi. Il patrimonio di ricette che resiste alla globalizzazione è quindi fortemente legato alla sua storia e alle tradizioni via via radicatesi.

I piatti della memoria

Si consumavano - e si continuano a consumare ancora oggi - grandi quantità di verdure, legumi e ortaggi (cipolle, fagioli, ceci, lenticchie e fave i prodotti più comuni) e poi cereali, (grano, mais, avena, orzo, farro e gli alimenti da loro derivati quindi pane, pasta e riso) che rappresentavano la fonte di energia principale dell'organismo ed erano la base di una alimentazione equilibrata.

Tra i piatti della memoria ci sono senz'altro: la frittata di cipolle, che si prepara nella stagione delle cipolle fresche con uova sbattute; la cipolla in salsa, usata per condire la pasta tradizionale fileja; la cipolla appassita con uvetta; l'insalata di pane, pomodoro e cipolla; sott'olio in conserva. cod 91071

Consorzio di tutela Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp
351 1818036
www.consorziocipollatropeaigp.com

CARDO, L'INGREDIENTE INVERNALE CHE SALVÒ LA SCOZIA

di ***Piera Genta***

Quando parliamo di cardo facciamo riferimento alla specie botanica *Cynara cardunculus var. Altilis*, famiglia delle Asteracee, come il carciofo, una verdura che caratterizza il periodo invernale. Nella sua forma spontanea è originario della zona del Mediterraneo, se ne trovano cenni presso gli Egiziani ed ancora prima presso la civiltà Etiope. Plinio lo cita nella sua Naturalis historia e fin dai tempi antichi i germogli ed i semi di cardo servivano per produrre il caglio vegetale. Solo nel Cinquecento si hanno le prime testimonianze della sua presenza in cucina e nel Settecento viene menzionato nel libro "Il cuoco piemontese", nell'abbinamento più classico, la bagna caoda. È anche il simbolo della Scozia, narra la leggenda che un gruppo di Vichinghi stava per sorprendere nel sonno i guerrieri scozzesi, ma uno degli invasori mise un piede su un cardo selvatico, le sue urla servirono da allarme ed evitarono l'occupazione della Scozia.

Sono due le varietà botaniche: la *Silvestris*, conosciuta come cardo selvatico, e la *Altilis* o cardo domestico o a coste che rispetto al cardo selvatico, da cui discende, è più grande, con coste lunghe e tenere e steli esterni più duri e robusti, talvolta ricoperti da spine. Le varietà più diffuse in Italia sono: **Cardo di Bologna**, privo di spine, con costole piene, di media grossezza; **Gigante di Romagna**, caratterizzato da un colore verde grigio chiaro ed una discreta presenza di spine; **Cardo di Chieri**, coltivato nelle zone dell'omonimo comune in provincia di Torino, si presenta con un colore dal verde al biancastro, poiché dopo la raccolta viene posto sotto dei teli utili per eliminare la clorofilla, così da eliminarne o almeno diminuirne il gusto amaro.

Il **Cardo gobbo di Nizza Monferrato**, presidio Slow Food, nasce nei terreni sabbiosi nella valle Belbo, dalla caratteristica tecnica di coltivazione a cui viene sottoposto, interrato e ricoperto di terra, rimanendo così fino al momento in cui viene raccolto. In questo modo la pianta, nel tentativo di cercare la luce, si curva verso l'alto assumendo la caratteristica forma gobba.

Nel Saluzzese, invece, il cardo viene impacchettato con pesanti fogli di carta legati intorno strettamente: la pianta assume così un aspetto diritto, dalle coste bianche e tenere. La parte più complessa della sua preparazione risiede nella pulizia e nella cottura, che anche se non sono affatto difficili, risultano un pò lunghe e richiedono tempo e pazienza. Tutti i cardi si mangiano cotti, soltanto il cardo gobbo di Nizza Monferrato è buono crudo.

Composto prevalentemente da acqua, il cardo presenta una buona concentrazione di sali minerali come il potassio, oltre che di vitamine del gruppo B e C. Numerose sono le ricette regionali invernali, molte delle quali legate alle festività natalizie, in Piemonte, oltre alla bagna caoda, il fland di cardi; Abruzzo lu cardone, una minestra a base di brodo di carne, polpettine di carne e dadini di cardo.

Dalla Sardegna il Likori de gureu a base di cardo selvatico fatto macerare in acquavite di vinacce. cod 91185

VITALA, FARINE E MISCELE DI QUALITÀ PER GRANDI LIEVITATI

Fantasia, nel gusto e alla vista: è con la linea Vitala che Molini Valente risponde alla crescente esigenza da parte di pasticceri e maestri dell'arte bianca di farine e mescole non semilavorate, senza additivi e facili da lavorare. Perché il consumatore di oggi è particolarmente attento a ciò che porta in tavola, ancor più quando si rivolge a un canale artigianale, attendendosi un'offerta particolarmente pregiata, non solo nel risultato finale, ma sin dalle materie prime.

Ecco che Vitala, Vitala+ e Vitala Zen offrono fantasia e affidabilità ad ogni professionista: confermano gli standard qualitativi di Molini Valente e sono altamente versatili, perfette sia per prodotti dolci che salati. Danno origine a dolci genuini e gustosi, ricchi di elementi originali ad alto valore nutrizionale, con vivaci colorazioni naturali grazie alla presenza di alghe, spezie, cereali e semi.

Vitala Zen

La gamma Vitala Zen, che comprende le mescole Fuoco, Sole, Acqua, Terra ed Erba, si rivela perfetta per la creazione del grande lievitato per eccellenza, il panettone. La farina tipo 2, di forza, alla base della miscela, permette di sostenere lunghe lievitazioni e conferire alveolatura uniforme e ben sviluppata; le sfumature di colore conferiscono poi un aspetto accattivante che permette di dare vita a varianti golose e innovative rispetto alla ricetta tradizionale.

Ad esempio il Panettone canditi e pistacchio realizzato con Vitala Zen Acqua: la presenza dell'alga spirulina regala all'impasto un intenso colore verde e al prodotto finito un sapore marcato, che ben si abbinano ai colori e ai gusti degli agrumi canditi e del pistacchio. La glassatura realizzata con cioccolato bianco esalta il colore del lievitato e viene rifinita con granella

di pistacchio. Vitala Zen Sole si rivela la perfetta per realizzare un colorato Panettone Milanese: il sapore caldo e aromatico della curcuma, presente nella mescola, viene enfatizzato dalla succosa uvetta che viene aggiunta all'impasto. Il risultato sarà un lievitato dall'ampio bouquet aromatico e dall'intenso colore giallo.

Vitala Forte e Vitala+

Perfette alleate per la creazione di viennoiserie e prodotti briosciati sono poi Vitala Forte e le miscele della linea Vitala+: in particolare Vitala+ 7 cereali, Vitala+ Riso Venere e Vitala+ Farro permettono di realizzare pasticceria da colazione variegata e ricca, offrendo un'ampia scelta al consumatore finale grazie ad accostamenti e combinazioni di gusto e colori unici. Prodotti ottimi da gustare al naturale o in abbinamento a confetture di frutti rossi come ciliegie, mirtilli, frutti di bosco ma anche crema pasticcera alla vaniglia, che esaltano le note intense date dalla presenza dei cereali nell'impasto.

cod 90889

Molini Valente
0131 791680
www.molinivalente.it

Qualità, ricerca e sviluppo

L'offerta Molini Valente comprende farine studiate e realizzate per rispondere concretamente alle esigenze professionali di panettieri, pasticceri, pizzaioli e pastai. Per garantire farine sicure e costanti vengono selezionate le varietà di grano più idonee ai diversi utilizzi, con strumentazioni sempre all'avanguardia. Nel molino e nei laboratori, tecnici altamente specializzati determinano le caratteristiche e la purezza dei grani, controllando in tempo reale tutte le fasi della produzione. Due selezionatrici ottiche analizzano ogni singolo chicco e scartano quelli con difetti, anche microscopici. Uno staff tecnico qualificato si occupa di ricerca e sviluppo nel moderno e attrezzato laboratorio di panificazione: collauda i prodotti finiti, valuta le attitudini alla trasformazione del grano di vecchie e nuove varietà, sperimenta e formula nuovi prodotti per rispondere alle esigenze in continuo divenire della clientela.

GIANLUCA FUSTO PER ELLE & VIRE PROFESSIONNEL, ECCO IL BIGNÈ "CAMOMILLA"

Il dessert "Camomilla" di **Gianluca Fusto**, uno dei pasticceri più riconosciuti e apprezzati al mondo nonché Ambassador Elle & Vire Professionnel®, non è altro che un bignè, preparazione base della pasticceria, ripieno di crema vellutata di cream cheese e limone e gelatina al mango, ai quali si contrappone la consistenza tenace del croccante alla nocciola sormontato da sfere di crema vellutata alla camomilla e limone. Si tratta di un dolce dalle note agrumate, floreali e fresche date appunto dalla presenza dello zest di limone, dell'infusione di fiori di camomilla e della polpa di mango utilizzata per preparare la gelatina, che rende questo dolce perfetto per chiudere con delicatezza un menu degustazione o per accompagnare un elegante tè pomeridiano.

Per la realizzazione di questo dolce è necessario preparare cinque elementi: la pasta choux, il croccante alle nocciole, la vellutata alla camomilla e limone, la gelatina di mango e la vellutata al cream cheese e limone. «Così come in ogni mia ricetta - spiega Fusto - anche qui ho bisogno di partire da materie prime della migliore qualità e ingredienti performanti che mi garantiscano un risultato finale ottimale e costante. La presenza del Burro Multiuso 82% mg Elle & Vire Professionnel® nella preparazione della pasta choux permette infatti di creare una barriera di vapore in fase di cottura che, disperdendosi, garantirà di avere un guscio vuoto e croccante, pronto ad accogliere la vellutata alla camomilla e limone, per la quale ho utilizzato Sublime panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®, qui impiegata come una qualsiasi panna da montare, per conferire struttura al composto, evitare che la crema si smonti e, al tempo stesso, avere una consistenza finale morbida al palato».

Scopri la ricetta completa

Su **www.italiaatavola.net** cercando il codice 91314

Panna e burro in pasticceria

Panna e burro sono elementi essenziali che non possono mai mancare tanto nel laboratorio di un pasticcere quanto nelle cucine degli chef. Tra le proprietà fondamentali di questi ingredienti vi è quella di veicolare i sapori. Tutto ciò è possibile grazie alla qualità dei grassi presenti al loro interno. Per esempio, l'utilizzo di Sublime, panna con mascarpone 36,5% mg Elle & Vire Professionnel®, nella preparazione di "Camomilla" garantisce, al momento dell'assaggio, di riuscire a distinguere tutte le note floreali e agrumate. cod 91314

Elle & Vire Professionnel®
www.elle-et-vire.com/it/it/pro
@elleetvirepro_it

Italianità e biologico in inedite farine tecniche. Prima uscita pubblica per la linea firmata dal molino parmense: un progetto che parte da lontano e ora è realtà

LA PASTICCERIA BIO DI MOLINO GRASSI AL SIMPOSIO TECNICO AMPI

Cinque farine biologiche e specifiche per diverse referenze di pasticceria, da grano 100% italiano: per una dolce evoluzione in chiave green e salutistica. È questo il cuore de "La Pasticceria Bio", la nuova linea di Molino Grassi che ha avuto la sua prima uscita pubblica il 10 ottobre scorso, all'interno del 30° Simposio tecnico AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), dove la gamma - insieme ad altre referenze del molino - è stata protagonista di una demo a cura del Maestro Fabrizio Fiorani e dedicata a tutti gli Accademici.

Rispetto per l'ambiente e attenzione alla componente healthy: mai come oggi la tendenza verso uno stile di vita e un'alimentazione più salutari interessa tutti i comportamenti d'acquisto, inclusi quelli sul canale artigianale. È sulla scia di questo trend che Molino Grassi ha messo a punto "La Pasticceria Bio", linea che coniuga le potenzialità di farine tecniche ad italianità e certificazione biologica. Ed è nella contemporaneità di queste tre caratteristiche che sta l'unicità della gamma.

Le farine de "La Pasticceria Bio" sono Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Croissant e Lievitati, ciascuna con forze diverse per soddisfare le più svariate esigenze dell'alta pasticceria. Obiettivo: offrire ad ogni professionista l'opportunità di realizzare prodotti a favore di una domanda che in modo crescente predilige ingredienti a km zero ed etichetta pulita. Un pubblico sempre più esigente, insomma, che ricerca qualità a fronte di un consumo responsabile dal punto di vista ambientale. Tutto questo senza modificare ricettazione o standard produttivi.

Frutto del know how Molino Grassi e della stretta collaborazione con il Maestro pasticcere Pierluigi Sapiente, "La Pasticceria Bio" garantisce massimi standard al prodotto finito, per non rinunciare all'eccellenza del risultato anche nelle referenze green-oriented.

cod 90994

foto: Carlo Fico

Molino Grassi
0521 662511
www.lapasticceriabio.it

RCR
CRISTALLERIA ITALIANA

LUXION
eco
CRYSTAL GLASS

Nuova bottiglia Eco

Leggerissima
Elegantissima
ma Ecosostenibile

- Leggerissima
- Estremamente resistente
- Può essere riposta in frigo

Cosa usi per mettere l'acqua in tavola? Bottiglie di plastica? Scomode caraffe? La nuova bottiglia Eco è ideale sia per la tua tavola di tutti i giorni, che per una mise en place più raffinata.
E' realizzata in Cristallo Ecologico riciclabile all'infinito, estremamente resistente e molto più leggera delle normali bottiglie in vetro.

Il primo cristallo ecologico prodotto nel rispetto dell'ambiente e senza emissione di fumi.Completamente testato e sicuro. 100% riciclabile.

NIKITA SERGEEV AD ACQUALAGNA, E I PROFUMI DEL TARTUFO ARRIVANO FINO AL MARE

di ***Giuseppe Cristini***

In mezzo ad un parterre affascinante e con la città di Acqualagna (Pu) piena di ospiti in cerca del prezioso tartufo, lo chef **Nikita Sergeev** ha realizzato un piatto intrigante e gourmet: animella alla brace, glassa al tartufo bianco e tartufo e tuorlo affumicato, abbinato ai grandi vini marchigiani.

Noi dell'Accademia del Tartufo nel Mondo abbiamo incontrato lo chef Nikita poco prima del suo appuntamento ai fornelli e, in piazza Mattei, ci ha raccontato tutto il suo amore per il tartufo, per il territorio e per la marchigianità verace, partendo proprio da "Sua Maestà" il tartufo.

Passeggiando lungo le vie di Acqualagna, Nikita ci ha raccontato che per lui il tartufo è qualcosa di assoluto che ci porta ad altissimi livelli di immaginazione all'interno della cucina. «Voglio portare alla conoscenza di tanti gourmand la valorizzazione di tutti i tartufi, anche quelli più "democratici", ma di grande classe e sensualità». cod 91475

Accademia del Tartufo nel Mondo

L' IPSIA DI PIOBBICO CUCINA IL TARTUFO DURANTE L'INTERVALLO DELLA PARTITA DELLA CARPEGNA PROSCIUTTO

È un salotto del basket quello di Pesaro, dove accanto alle solide prestazioni dei ragazzi, con una società sempre all'altezza della situazione e con forte lungimiranza, si cerca di far scoprire anche la qualità dell'enogastronomia pesarese e ducale, magistralmente curata dai professionisti, in questo caso i docenti e i ragazzi dell'Istituto alberghiero di Piobbico (Pu).

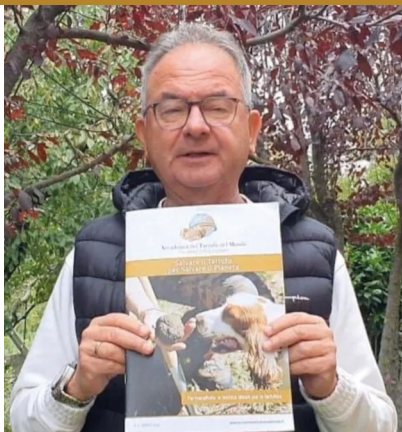
Gli chef Roberto Dormicchi e Mauro Budassi, affiancati dal Maestro di sala Luca Fabiani unitamente ai giovani allievi, hanno fatto la propria parte mettendoci il cuore e l'anima, assicurando il successo enogastronomico dell'evento. In questa occasione ha fatto bella mostra di sé il tartufo nero su di un tortino di patata di Sompiano. È stato servito ovviamente anche il Violino di Montefeltro. cod 91262

MONTEFELCINO: TERRA DI TARTUFI, VIGNE E FESTE POPOLARI

L'organizzazione locale Meravill di Montefelcino (Pu), nelle Marche, insieme agli esperti del paese e ai maestri norcini, si regalano prodotti di classe con grande merito dei tanti artisti della cucina, e lo fanno nelle tradizionali feste di paese. In particolare **Giuseppe Cristini**, direttore dell'Accademia del Tartufo nel Mondo, ha preso parte alla Festa dell'uva, dove ha potuto incontrare esperti sia di vino che di tartufo.

«Il primo incontro - spiega Cristini - è stato con il maestro cavatore e custode del bosco per le Marche Silvano Petreti che, con una squadra di professionisti guidata da Piergiorgio Fischialetti, durante la Festa dell'uva ha preparato per gli ospiti un meraviglioso maialino cotto per 7 lunghe ore. In queste terre tutte le famiglie contadine allevano il maiale durante l'anno, e alcuni di questi vengono messi a disposizione della comunità durante i momenti di festa, per creare un momento di gioia con tutti. Montefelcino può definirsi la terra dei vini e dei sapori, e ci sono almeno 3 o 4 aziende che lavorono a prodotti enogastronomici locali di grande qualità». cod 90962

ACCADEMIA DEL TARTUFO NEL MONDO: «SALVARE IL TARTUFO PER SALVARE IL PIANETA»

È uscito fresco di stampa il nuovo numero della rivista ufficiale del tartufo italiano, "Accademia del Tartufo nel Mondo", la prima rivista tematica, gastronomica e scientifica dedicata al tartufo. In questo numero il tema della salvaguardia del pianeta per salvare anche il tartufo, tramite contenuti forti, eventi, inchieste e nuove scoperte. Come sempre hanno contribuito nomi altisonanti, con un tocco internazionale, tra i quali Gerard Chevalier, il massimo luminare del tartufo mondiale, insieme alla grande caratura del piemontese Mario Palenzona e dell'umbro Angelo Valentini, il tutto con la prestigiosa presenza delle Città del tartufo e del suo direttore Antonella Brancadoro. Non mancano i rapporti con le istituzioni ed un momento legato alla cucina con lo chef esploratore del tartufo Massimo Emiliozzi.

Il momento difficile e la stagione tartufigena complessa ci impongono delle riflessioni anche se la luna nuova e le piogge autunnali sicuramente porteranno copiose pepite, dunque rimaniamo ottimisti. cod 90541

PAPA FRANCESCO BENEDICE I TARTUFI PER I POVERI IN ATTESA DEL FESTIVAL A ROMA

L'Associazione nazionale tartufai italiani, con il suo presidente Riccardo Germani, ha organizzato per la prima volta a Roma il Festival del tartufo italiano, che si è svolto al parco degli Acquedotti lo scorso ottobre. Ed è proprio a Roma che, pochi giorni prima dell'evento, in piazza San Pietro, Papa Francesco ha benedetto i tartufi che l'Associazione nazionale tartufai italiani, in collaborazione con Caritas e la stessa Santa Sede, ha offerto a pranzo nella mensa Caritas di Colle Oppio per circa 400 persone e a cena nella mensa prefettizia della Basilica di Don Bosco. Al Papa è stato anche donato uno speciale vanghetto per la cerca del tartufo, creato dall'artigiano Giorgio Liga. cod 90596

OROBICA PESCA
NUOVO SERVIZIO GASTRONOMIA E CORSI DI CUCINA

Francesco Gotti

Il 2022 per Orobica Pesca è stato un anno di grande ripartenza e di importanti novità, una su tutte l'ingresso dello chef **Francesco Gotti** che, grazie alla sua esperienza pluridecennale, sta affiancando lo storico brand nell'introduzione di un servizio capace di valorizzare il prodotto ittico finito. Un ingresso sinonimo di attenzione all'evoluzione del mercato e di ricerca di nuove soluzioni capaci di rispondere ad un cambiamento culturale legato al mondo del pesce e, più in generale, della cucina.

Una vera e propria sinergia, quella che si è creata tra l'eccellenza di Orobica Pesca e l'esperienza di chef Gotti, che ha l'obiettivo di offrire al proprio pubblico professionale un nuovo servizio, in virtù di un rinnovamento e di un perfezionamento gastronomico a 360 gradi. L'ingresso dello chef nello staff di Orobica Pesca, infatti, ha portato con sé nuove proposte, tra cui l'introduzione di una linea gastronomica che racchiude l'expertise professionale dell'alta cucina con la qualità del pesce, oltre all'avvio di una serie di corsi di cucina amatoriali, in cui il pesce resta protagonista assoluto.

Entrambe queste attività prendono vita nell'hub di Stezzano, che si è dotato di un reparto gastronomia altamente tecnologico, frutto di un investimento economico in grado di fornire spazi, attrezzature e strumenti di nuova concezione e studiati per un uso specifico nel settore della gastronomia.

Nello specifico, i corsi di cucina tenuti dallo chef Gotti - seppur prettamente teorici - accompagnano i partecipanti nella preparazione di diverse ricette che vengono degustate al tavolo per poi poter essere replicate nella propria cucina. Dopo l'appuntamento inaugurale del 4 ottobre, in cui lo chef si è cimentato nella preparazione di pietanze tipiche della cucina italiana, e dopo la serata dell'8 novembre dedicata agli antipasti, le prossime serate affronteranno i temi dei finger e stuzzichini (7 dicembre) e del menu di Natale (14 dicembre). I responsabili Orobica Pesca illustreranno la parte tecnica relativa al prodotto ittico utilizzato e successivamente lo chef mostrerà le fasi per la preparazione della pietanza. Libero spazio ovviamente alle domande e alle curiosità!

> **Un anno di grande ripartenza per lo storico brand ittico, che integra il suo servizio e risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento. Al via i corsi di cucina amatoriali "a firma di chef"**

cod 91288

Orobica Pesca
035 4172611
www.orobicapesca.it

Il 2022 ha visto protagonista Bergamo che, all'interno di "Forme Infinite" ha ospitato Alba e Parma. Nel 2023 tutte si ritroveranno ad Alba in occasione della Fiera del Tartufo, per poi chiudere nel 2024 a Parma col "Settembre gastronomico"

di ***Enrico Rota***
Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca

Alba, Bergamo e Parma unite per il turismo enogastronomico

CITTÀ CREATIVE UNESCO PER LA GASTRONOMIA
ALBA | BERGAMO | PARMA
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

"Tipicamente uniche" è lo slogan coniato da Alba, Bergamo e Parma, le tre città creative Unesco per la Gastronomia italiana, che si uniscono per promuovere il turismo enogastronomico con un itinerario comune. Un lavoro iniziato nel 2021 quando le tre Ascom Confcommercio dei rispettivi territori hanno sottoscritto un accordo che per il 2022 ha visto protagonista la città di Bergamo all'interno della kermesse "Forme Infinite", mentre nel 2023 l'appuntamento è ad Alba, in occasione della Fiera del Tartufo, per poi chiudere nel 2024 a Parma in occasione del "Settembre gastronomico".

Fiore all'occhiello del progetto è la creazione di una vera, unica e attrattiva destinazione enogastronomica, in grado di diffondere la cultura dei prodotti protagonisti del riconoscimento ricevuto e la possibilità di visitare i luoghi di produzione. Si tratta infatti di un tour alla scoperta delle eccellenze culinarie e vitivinicole delle tre Città Creative che parte da Bergamo, passa da Alba e raggiunge Parma. Alla presentazione del nuovo itinerario turistico che coinvolge Alba, Bergamo e Parma, sono intervenuti il sindaco di Bergamo, **Giorgio Gori**, l'assessore al turismo di Alba, **Emanuele Bolla**, e il primo cittadino di Parma, **Michele Guerra**, insieme ai rappresentanti dei commercianti di Bergamo (**Giovanni Zambonelli** e **Oscar Fusini**), Alba (**Giovanni Viglione**) e Parma (**Vittorio Dall'Aglio**).

«Mettiamo a disposizione tutte le nostre competenze per il progetto coniato dalle associazioni dei commercianti dei tre territori», ha commentato **Enrico Rota**, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca. «L'obiettivo ora consiste nel vendere un pacchetto turistico che comprenda più giorni e che preveda la visita delle tre città, anche perché il turismo rappresenta sempre di più il volano della ripresa e i prodotti enogastronomici sono la vera attrattiva per turisti italiani e stranieri».

cod 91089

GROSMARKET SI RINNOVA SEMPRE PIÙ SERVIZI DIGITALI

Negli ultimi 30 mesi, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19, il settore della ristorazione ha vissuto un periodo complesso e altalenante. In questo contesto, la stagione estiva è stata positiva, in considerazione del forte incremento turistico nazionale e internazionale, con presenze consistenti sia in città che nelle località turistiche.

«In tutte le regioni in cui siamo presenti con i nostri Cash&Carry - Liguria, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana - il territorio ha risposto molto bene», spiega **Flavio Zago**, direttore GrosMarket, canale Cash&Carry del Gruppo Sogegross, «ed è riemerso un maggiore desiderio di convivialità da vivere fuori casa. Il clima "eccezionale" di questa estate ha favorito i consumi e impattato sulla numerica di giornate "utili" per le attività del settore Horeca, a cui GrosMarket si rivolge».

Un settore che, negli ultimi due anni, è certamente stato tra quelli più colpiti nello scenario economico italiano e non solo. Nonostante la positiva ripartenza estiva, la situazione generale risente delle tensioni del commercio internazionale e dell'eccezionale incremento dei costi energetici legato allo scenario che stiamo vivendo. «Infatti - prosegue Zago - nonostante il riscontro nei fatturati dei mesi scorsi, si stanno registrando difficoltà sempre crescenti relative alla redditività e alla sostenibilità delle imprese, che hanno nuo-

Flavio Zago

vamente incrinato il clima di fiducia da parte degli imprenditori».

Lo scenario è profondamente mutato dal 2019 ad oggi

In questo periodo inoltre, a conclusione della stagionalità che in qualche modo ha compensato la situazione, i molteplici effetti legati al conflitto in corso e alla crisi energetica si fanno ancora più visibili e concreti.

«Il problema di reperimento delle merci (come l'olio di semi questa primavera, poi l'acqua minerale, le farine e numerose altre merceologie) - precisa il direttore di GrosMarket - ci accompagna da mesi, con un forte impatto su tutto il settore della distribuzione di alimentari e bevande, all'ingrosso come al dettaglio, che non sembra ancora stabilizzarsi. Ci muoviamo quindi all'interno di uno scenario profondamente mutato rispetto al 2019: molte attività hanno chiuso, altre si sono rinnovate, altre ancora hanno cercato di ammortizzare i costi con riorganizzazioni o limitazioni negli orari di apertura o riformulazione dei servizi erogati».

La soluzione? Rimodellare la proposta commerciale

Il Gruppo Sogegross ha vissuto il periodo di difficoltà a fianco dei propri clienti e, malgrado le difficoltà, si è concentrato su una nuova progettualità e ha rimodellato la propria proposta commerciale, investendo in logistica, tecnologie e marketing. Sono stati inaugurati 3 nuovi punti vendita in 18 mesi (Albisola, Genova, Pisa), altri sono stati ristrutturati, per garantire superfici di vendita più moderne e funzionali in linea con le mutate esigenze del settore. Un passo significativo è stato il rinnovamento dello storico brand del Cash&Carry con il nuovo logo GrosMarket, accompagnato dall'introduzione di servizi innovativi e digitali.

«Crediamo - afferma Flavio Zago - in una strategia full-service, su cui stiamo lavorando da tempo. Abbiamo un riscontro molto positivo sull'utilizzo della piattaforma **www.grosmarket.it**, declinata anche su App che abbiamo lanciato a fine 2021, che consente di avere accesso online ad assortimento e servizi in modo semplice e immediato. Ad esempio, uno dei nostri servizi principali è sempre stata la consegna della merce a domicilio presso bar e ristoranti, che avveniva attraverso modalità diverse e a volte fantasiose».

«Oggi - prosegue Zago - il ristoratore può agevolmente effettuare l'ordine direttamente dal suo smartphone, cosa che ci ha permesso di organizzare in modo più strutturato il nostro servizio. In questo momento registriamo oltre l'80% di ordini inseriti direttamente dai clienti sulla nostra piattaforma e tutti hanno trovato pratici e di facile utilizzo i nuovi strumenti digitali, che mettono a disposizione numerose informazioni utili: si tratta di un risultato davvero significativo, che va oltre le aspettative ipotizzabili anche solo pochi anni fa e che ci riempie di orgoglio e motivazione nel continuare ad investire ed innovare anche per il futuro». cod 91307

GrosMarket
010 83351
www.grosmarket.it

L'OLIO È UNA COSA SERIA BASTA CON LE LEGGENDE DEL PASSATO

di ***Fausto Borella***

È cominciata la raccolta dell'olio in tutta Italia e, a Dio piacendo, anche quest'anno il nostro Paese riuscirà a produrre circa 300 milioni di litri. Una stima esigua, se si pensa che ne consumiamo almeno il doppio e quindi, abbiamo bisogno di attingere oli dall'estero, spesso di scarsa qualità. Credo di essere un inguaribile appassionato del mio lavoro che ha la fortuna di girare decine di regioni dal Trentino alla Sicilia, scoprendo ogni volta territori olivicoli meravigliosi, tra cui castelli, masserie, ruderi antichi di millenni e distese di olivi, che emozionano ogni volta.

Nel mondo, nessuno ha la fortuna che abbiamo noi: deteniamo oltre cinquecento varietà di olive che, se raccolte e frante - e soprattutto conservate bene - danno aromi e persistenze eccellenti, che vanno ad esaltare i piatti della nostra tradizione.

Dobbiamo però insegnare che, per produrre un grande olio, la filiera della produzione deve essere strettissima e senza sbavature di alcun tipo.

Ad esempio, nei miei viaggi in Sicilia, Puglia e Campania, continuavo a sentirmi dire da alcuni produttori

che la filtrazione non apportava nessun miglioramento.

Sì alla filtrazione, subito. No alla plastica

Oggi è acclarato che filtrare immediatamente l'olio, elimina i sedimenti e le impurità, così da renderlo pulito e senza difetti al naso. Ma ancora le miscredenze antiche, tramandate da avi poco consapevoli, sono dure a morire. L'olio non filtrato, inevitabilmente, dopo pochi mesi, non avrà più profumi e si sentirà nettamente il difetto di morchia. Altra considerazione che vorrei diventasse normalità: oltre ai tre acerrimi nemici dell'olio, che ricordiamo essere aria, luce e calore, l'olio assorbe tutti gli odori, sia positivi, sia negativi, se ci resta molto a contatto. Al frantoio, è sbagliatissimo mettere l'olio in taniche di plastica, maleodoranti di questo materiale, che danneggiano il profumo di un olio fatto bene.

Speravo che in questi anni fosse ormai consolidata l'idea che il gas inerte, come l'azoto o l'argon, preservassero tantissimo il prodotto da micro-ossidazioni che avvengono nei contenitori di acciaio inox e che quindi, anche una piccola spesa fosse fattibile, per il bene dell'olio, che in questa maniera può durare più anni.

Un problema dei grandi produttori. Serve formazione

Invece noto purtroppo ancora molta diffidenza tra i produttori. E non parlo degli "hobbisti", appassionati degli olivi, country chic, che si ritrovano in casa ottanta o quattrocento olivi, che attendono il mese di ottobre per celebrare la festa della raccolta, divertendosi e conservando il poco olio prodotto per un uso casalingo. Qui sto parlando di veri e propri produttori, censiti almeno in ottocentomila tra piccoli e grandi, sparsi in diciassette regioni italiane e di questi, le aziende di alta qualità, sono poche decine di migliaia.

Dobbiamo allora far comprendere alle nuove generazioni che sono cambiate le metodologie per produrre un olio di qualità e che, anche con dispiacere e qualche mal di pancia, dobbiamo alzare la voce con i nostri familiari o colleghi e far capire cosa è meglio per la realizzazione di un grande prodotto, che ci invidiano nel mondo. Perché come grido sempre con grande forza: l'olio è una cosa seria! cod 91189

Purtroppo sopravvivono in Italia ancora molte usanze tramandate nei secoli che, tuttavia, oggi non hanno alcuna base scientifica. Tra queste il non voler filtrare il prodotto o utilizzare taniche di plastica

FRANTOIO BADIA

DA OLTRE UN SECOLO OLIO EXTRAVERGINE CALABRESE DI QUALITÀ

di ***Gabriele Ancona***

Sono 102 anni che tradizione e innovazione sono le linee guida di Frantoio Badia. Siamo in Calabria, dove nel 1920 a Nicotera (Vv) il mastro oleario Domenico Corigliano realizzò un oleificio con macine a pietra. Oggi l'azienda ha sede a pochi chilometri dal comune di origine. È guidata, a Limbadi (Vv), da **Lea Corigliano**, quarta generazione della famiglia. Il cuore della produzione è rappresentato da olio extravergine di oliva biologico. «La nostra proprietà si sviluppa su 27 ettari - spiega - la cultivar principale è l'Ottobratica, autoctona, che favorisce una produzione olearia che vanta proprietà organolettiche tipicamente mediterranee». Grazie ai terreni, che si estendono su di un'area collinare che si affaccia sul mar Tirreno, si ottiene una pregiata produzione di olive, realizzata con il metodo biologico. «Oltre alla monocultivar Ottobratica - sottolinea Lea Corigliano - vantiamo anche la Ciciarello. In totale, la nostra produzione si attesta sui 300 quintali e, grazie al nuovo scuotitore a impatto ambientale zero, siamo in grado di raccogliere circa 30 quintali di olive al giorno».

Il risultato è un extravergine bio con note aromatiche di frutta matura, mela Golden e cicoria. «Un olio che si caratterizza per i polifenoli alti che gli consentono di mantenersi longevo», puntualizza Lea Corigliano.

Da segnalare anche una linea di oli bio aromatizzati, al peperoncino, al limone e all'arancia. Ma Frantoio Badia, che si rivolge al mercato ristorazione ed enoteche, non si ferma all'olio. "Pandolì" rivisita il panettone artigianale sostituendo i grassi animali con un grasso nobile vegetale: l'olio extravergine di oliva bio. Si può trovare in diverse varianti, tra cui alle olive candite e al bergamotto candito, l'oro giallo calabrese, che in previsione delle imminenti feste natalizie si rivela una declinazione gourmet di alto profilo. Di rilievo anche la gamma di creme e marmellate. Cremòlia - nelle varianti Mandorla di Avola, Nocciola tonda gentile delle Langhe e Pistacchio di Bronte - è una crema spalmabile dolce preparata con il 50% di frutta secca e il 22% di olio evo bio lavorato a freddo. Per chiudere il cerchio, le marmellate di cipolla, bergamotto di Calabria e fico bianco. Idee nuove innestate nella tradizione. cod 91157

Frantoio Badia
333 9074133
www.frantoiobadia.com

ANTINORI IN CHIANTI CLASSICO È LA PIÙ BELLA CANTINA DA VISITARE AL MONDO

di ***Claudio Zeni***

I territori del vino con la loro bellezza e unicità intrinseche sono sempre più centrali nelle scelte del turista internazionale che apprezza l'esperienza in vigna e in cantina come forme di evasione e scoperta. Il Wbv, World's best vineyards, è il concorso internazionale che dal 2019 premia le migliori destinazioni enoturistiche al mondo: le cantine che si distinguono per l'ospitalità. Oltre 600 esperti, un referente (Academy Chair) per ciascuna area geografica, con un panel di almeno 36 giudici anonimi per ogni Paese, 7 preferenze a testa per arrivare a definire la top 100. E l'Italia ha brillato, con il primo posto di Antinori nel Chianti Classico, ma non solo.

In questa quarta edizione l'Italia si è distinta per numero di aziende in classifica, ben 9 in totale, e per posizioni di massimo rilievo: 3 cantine nella Top 50 con la Sicilia di Donnafugata alla posizione 45 e un premio speciale per Ferrari Trento, 11ª, premiata per la migliore progressione in classifica, avendo scalato 50 posizioni dal 2021. Sono invece 6 le cantine nella classifica da 51 a 100: Ceretto al 62° posto, Gaja al 65°, Villa Sandi al 70°, Tenuta Cavalier Pepe al 74°, Marchesi di Barolo al 90° e infine Tenuta San Leonardo in 97ª posizione.

La spagnola Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal con la sua storia di lunga data e l'architettura mozzafiato ha conquistato il secondo posto per due anni consecuti-

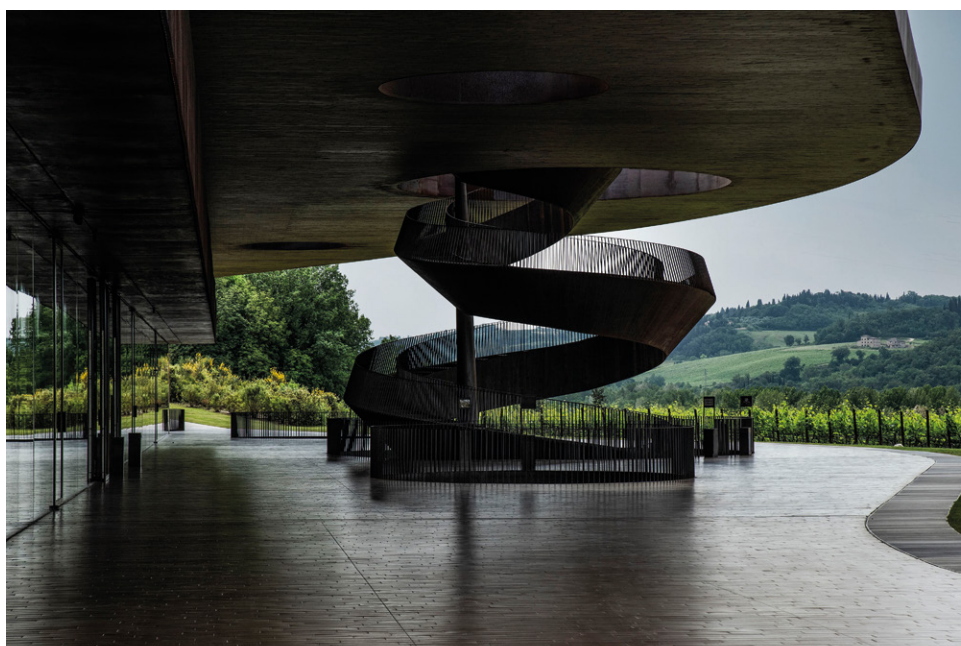
vi, mentre le tenute cilene Montes e VIK hanno ottenuto rispettivamente il terzo e il quarto posto. La lista di questa edizione comprende anche Paesi che non erano mai apparsi prima: India, Bulgaria e Grecia.

Antinori nel Chianti Classico, tra natura ed eccellenza

Per il 2022, la cantina Antinori nel Chianti Classico ha saputo mettere la maggioranza degli esperti d'accordo. «Avendo seguito la sua costruzione fin dalle prime fasi, la cantina Antinori nel Chianti Classico occupa un posto speciale nel mio cuore - ha commentato **Albiera Antinori**, presidente di Marchesi Antinori - oltre che un onore per la nostra famiglia e per tutta la nostra azienda, questo prestigioso premio rappresenta un importante riconoscimento per tutto l'enoturismo italiano. Un movimento che negli ultimi anni è cresciuto in maniera esponenziale e che vede sul territorio italiano tantissimi esempi di grandissima eccellenza».

In costante dialogo con la natura e perfettamente integrata nel paesaggio circostante, la cantina Antinori nel Chianti Classico è stata progettata per coniugare funzionalità produttiva e bellezza estetica. Ricoperta da vigneti e nascosta tra ulivi e boschi, la cantina si distingue per il basso impatto ambientale e l'alto risparmio energetico. Essa simboleggia lo storico e profondo legame tra la famiglia Antinori e l'antico territorio vitivinicolo del Chianti Classico che da sempre ha accolto i vigneti della famiglia. Frutto di sette anni di lavoro, la cantina è stata realizzata da Marco Casamonti, socio fondatore dello studio Archea Associati, con l'ingegnerizzazione di Hydea, seguendo le indicazioni della famiglia Antinori.

La struttura della cantina, dalle linee essenziali e i colori caldi che richiamano quelli della terra, è costruita con materiali naturali quali cotto, legno e corten, per una perfetta integrazione nel paesaggio circostante. I vigneti che la ricoprono, integrandola perfettamente con il paesaggio circostante, si estendono per una superficie di 4,60 ettari e sono coltivati prevalentemente a Sangiovese, storico vitigno toscano a bacca rossa. Qui vengono prodotti il Pèppoli Chianti Classico Docg, il Villa Antinori Chianti Classico Docg Riserva e, dall'annata 2015, il Vigna sul Tetto Chianti Classico Docg Riserva.

La visita della cantina è un percorso emozionale, enologico, degustativo, architettonico ed artistico che porta dall'acino fino al calice, passando attraverso l'innovativa architettura della cantina e scorrendo in parallelo al racconto della storia della famiglia Antinori e della sua grande tradizione vitivinicola. Inaugurata il 25 ottobre 2012, la cantina rappresenta una pietra miliare nella storia della famiglia Antinori che per la prima volta in 26 generazioni ha concepito un luogo per accogliere gli eno-appassionati, pensato per entrare in contatto diretto con la sua filosofia produttiva, fatta di passione per il vino, pazienza, tipica degli agricoltori, e ricerca continua della massima qualità. cod 91253

TENUTA ALZATURA A MONTEFALCO VINI ELEGANTI E SOSTENIBILI

La Tenuta Alzatura della Maison Cecchi, con la sua posizione, è il luogo ideale per scoprire Montefalco (Pg) e conoscere un territorio con un'antichissima tradizione viticola. I suoi vigneti sono suddivisi - a differenza delle altre proprietà Cecchi - in 3 corpi distinti, posizionati nelle zone di Alzatura, Monterone e San Marco. La conduzione agronomica della Tenuta, così come succede anche per le altre proprietà Cecchi, è mirata alla sostenibilità e alla ricerca del minor impatto ambientale possibile. Dal 2019 l'azienda ha dato inizio al processo di conversione biologica che si è completato giusto l'anno scorso.

La filosofia produttiva aziendale è orientata alla massima conservazione delle caratteristiche e della tipicità delle uve che nascono dai vigneti di questo territorio. L'obiettivo principale è quello di ottenere vini piacevoli, ma al tempo stesso rispettosi del vitigno e del terroir.

Il fiore all'occhiello della produzione è il Montefalco Sagrantino Docg prodotto da uve Sagrantino 100% coltivate nei vigneti di proprietà. È un vino raffinato e complesso che presenta al naso sentori di mora, prugna, vaniglia, cuoio e caffè. In bocca è strutturato e intenso. C'è poi il Montefalco Rosso Doc, un blend di uve autoctone e internazionali provenienti anch'esse dai vigneti di proprietà. Di struttura ampia, armonica e ben definita, ha aromi di confettura con note di mora e ribes.

Accanto ai 2 tradizionali vini rossi, ecco Aria di Casa Montefalco Bianco Doc, prodotto da uve Trebbiano. Un vino con un buon potenziale di evoluzione, fresco e minerale, che presenta un bouquet complesso di fiori di campo bilanciato da una nota tostata di nocciola. E poi Cortili Montefalco Bianco Doc, che ha esordito sul mercato con la vendemmia 2020. Questa etichetta è un omaggio alla tradizione umbra di piantare Trebbiano Spoletino nei cortili delle case, i luoghi tradizionalmente dedicati alla convivialità. È un vitigno significativo e in linea con la grande attenzione contemporanea a temi quali localismo e territorialità. Non solo, è anche un'uva eccezionalmente resistente ai cambiamenti climatici. Cortili presenta un bouquet fresco di fiori bianchi e in bocca si esprime con una spiccata mineralità e un'acidità ben integrata che garantisce una buona persistenza. cod 91313

TenutaAlzatura
0742 399435
www.tenuta-alzatura.it
hospitality@tenuta-alzatura.it

MUNDUS VINI, LA DEGUSTAZIONE ESTIVA PREMIA 23 ETICHETTE CON IL GRANDE ORO

Ventitrè vini sono stati premiati al 31° Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini con la più alta distinzione, la Gran medaglia d'oro, 980 hanno meritato la medaglia d'oro e 671 quella d'argento. Nella classifica delle nazioni produttrici di vino di maggior successo, nulla è cambiato rispetto alla degustazione dello scorso anno: con 413 vini, l'Italia fornisce ancora una volta il maggior numero di vini eccellenti, 9 dei quali sono stati premiati con il Grande oro (uno dei quali è stato assegnato al Barolo Docg 2018 di Batasiolo) e 241 con l'oro (tra cui il Sasso Bucato Toscana Igt 2019 dell'Azienda Agricola Russo). Spagna al secondo posto con 334 premi, mentre al terzo posto troviamo la Germania con 192 riconoscimenti.

I vini premiati al 31° Gran Premio Internazionale del Vino provengono da un totale di 33 Paesi produttori e sono stati degustati alla cieca e valutati professionalmente da una giuria internazionale di 130 membri

Quest'anno le Cantine Torrevento, con 14 medaglie d'oro e 2 d'argento, sono state premiate come miglior produttore italiano. Il miglior importatore è Ges Sorrentino (1 Gran medaglia d'oro, 20 medaglie d'oro e 17 d'argento), che da anni rappresenta un impressionante portafoglio di importazioni in Germania. Continuano a registrare ottimi risultati sia i Paesi già noti che quelli emergenti, come Australia (57 premi), Repubblica Ceca (56), Sudafrica (54), Georgia (40) e Austria (38).

«Anche quest'estate abbiamo riscontrato qualità di vino eccezionali», ha dichiarato **Christian Wolf**, director degustation a Mundus Vini. «I risultati dimostrano ancora una volta che oggi ci sono ottimi produttori di vino in quasi tutto il mondo. Oltre alle principali nazioni produttrici di vino in Europa, ci sono state sorprese da scoprire, come un Grande oro per un vino rosso turco e due medaglie d'oro per gli spumanti della Danimarca».

Il Summer Tasting 2022 ha premiato il Cortona Syrah Riserva Doc 2018 della Fattoria La Vialla come Best of Show Toscana rosso, il Barolo Docg Lo Zoccolaio 2018 dei Fratelli Martini Secondo Luigi come Best of Show Barolo e l'Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva 2013 Bosan di Gerardo Cesari come Best of Show Amarone della Valpolicella Classico. Tra i vini internazionali, la lista dei "Best of Show" comprende vini come il Pommery Cuvée Louise Champagne Brut Nature 2006 (Best of Show Champagne), il Salentein Gran VU Blend 2018 (Best of Show Argentina) e il 2021 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling Trockenbeerenauslese del VDP Weingut Wirsching della Franconia (Best Noble Sweet Riesling). cod 90479

L'elenco completo dei vini premiati è disponibile su www.italiaatavola.net: cerca il codice articolo 90479

Barolo Docg Batasiolo

Vino dal colore rosso granato intenso. Presenta tutti i profumi tipici dell'uva nebbiolo che, dopo il periodo di affinamento, evidenziano la frutta secca, i fiori, le spezie dolci, i tostati e i tipici delicati aromi erbacei. In bocca, il perfetto equilibrio tra i tannini, la freschezza e il grado alcolico, offrono sensazioni potenti ma assolutamente eleganti e piacevoli. Buona intensità e persistenza collocano questo vino tra le migliori espressioni della Langa. Si apprezza in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e con formaggi saporiti e stagionati.

BAROLO DI BATASIOLO, FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA FAMIGLIA DOGLIANI

Batasiolo è la storia stessa della famiglia Dogliani nel mondo del vino: tre generazioni di evoluzione e crescita nei territori che hanno reso celebri i vini piemontesi nel mondo. Le sette cascine di proprietà, insieme ai vigneti specifici, sono oggi i "Beni di Batasiolo". Fiore all'occhiello di un'azienda locale e globale al tempo stesso, i cinque cru di Barolo prodotti negli appezzamenti di Cerequio, Bussia, Brunate, Briccolina e Boscareto: piccole isole di eccellenza nell'eccellenza, che punteggiano gli oltre 130 ettari vitati dell'azienda vitivinicola. Una operosità tenace e lungimirante, una distribuzione in oltre 70 Paesi, la naturale vocazione cosmopolita: l'azienda vitivinicola della famiglia Dogliani è un punto di riferimento in Italia e un ambasciatore del vino italiano nel mondo.

Con il Barolo Docg 2018 l'azienda ha ottenuto una Gran medaglia d'oro all'ultima edizione di Mundus Vini. cod 90969

Batasiolo
0173 50130
www.batasiolo.com

Sasso Bucato Toscana Igt

All'interno dell'azienda si trova una cava di marmo abbandonata chiamata "Sassobucato": da qui il nome del vino, costituito per 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 20% Petit Verdot e Cabernet Franc, invecchiato per 12 mesi in barriques di rovere francese e affinato in bottiglia per 8 mesi. Ha un colore porpora fitto e al palato è morbido, pieno ed elegante, con decise note fruttate. Servito alla temperatura ottimale di 19°C viene esaltato dall'abbinamento con secondi di maiale alla griglia e con bistecche di manzo.

Azienda Agricola Russo
0565 845105
www.vinirusso.it

EMOZIONI DAL MONDO

AL CROATO "FESTIGIA" CABERNET SAUVIGNON IL PUNTEGGIO PIÙ ALTO

di ***Giorgio Lazzari***

Con 10 Gran medaglie d'oro e 56 medaglie d'oro si è concluso a Bergamo il 18° concorso internazionale Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme. Il primo vino classificato, con 94,33 punti è prodotto dall'azienda croata Agrolaguna che ha presentato il Festigia Cabernet Sauvignon 2018.

Tra i primi 10 classificati ci sono ben due etichette serbe, due croate e un'australiana. Il primo italiano è il Veneto Colli Euganei Riserva Doc "Notte di Galileo" 2019 della Cantina Colli Euganei Sca, che ha raggiunto 93 punti.

La Gran medaglia d'oro è andata anche all'Igt Toscana Rosso Cabernet Sauvignon "Potenti" 2016 della società agricola Petra, seguita dal Colli Euganei Cabernet Doc "Cantico" 2019 dell'azienda vitivinicola Alla Campagnola.

Premiati con il massimo riconoscimento anche il "Rosso del Barone", Alto Mincio Cabernet Igp 2019 dell'azienda agricola Bertagna Gianfranco di Cavriana (Mn) e il Valcalepio Rosso Riserva Doc Sancta Crux 2015 dell'azienda agricola La Rovere di Torre de' Roveri (Bg), che ha ottenuto anche un oro con il suo Valcalepio Rosso Senesco 2018.

Il premio della stampa, intitolato al nostro collega Roberto Vitali, scomparso nel 2020 (fondatore di *Bergamo a Tavola*, diventato poi *Italia a Tavola*), è stato assegnato a 20 etichette provenienti da altrettanti Paesi. Per l'Italia il riconoscimento è andato al Bergamasca Rosso Igt I Cardinài 2016 di Locatelli Caffi, ma i riconoscimenti sono stati assegnati anche a bottiglie provenienti da Australia, Usa, Argentina, Israele, Serbia Austria, Repubblica Ceca, Francia, Germania, Malta, Moldavia, Slovacchia, Georgia, Macedonia del Nord, Svizzera e Ungheria.

L'elenco completo dei vini premiati è disponibile su www.italiaatavola.net: cerca il codice articolo 90479

A Bergamo 219 campioni di vino da tutto il mondo

Per tre giorni Bergamo è stata eletta capitale del taglio bordolese e ha raccolto 219 campioni di vino provenienti da tutto il mondo. La manifestazione, organizzata dall'associazione Vignaioli Bergamaschi e riconosciuta dall'Oiv, l'Organisation International de la Vigne et du Vin, è nata nel 2004 da un'intuizione dell'enologo Sergio Cantoni e oggi è uno dei momenti clou nel calendario enologico internazionale.

Nella Borsa Merci della Camera di commercio di Bergamo, al termine del convegno "Dall'analisi sensoriale alle neuroscienze", sono state annunciate le migliori etichette, valutate da un'ottantina tra giudici, tecnici, produttori e giornalisti italiani e stranieri.

La tecnologia al servizio di Emozioni dal Mondo

Grazie al supporto tecnico del Centro Studi Assaggiatori di Brescia, di un'equipe dell'Università degli Studi di Pisa e del Cnr, alcuni giudici hanno degustato dotati di apparecchiature per la rilevazione e la misurazione di fattori quali l'elettrocardiogramma, in grado di fornire informazioni sullo stato di stress o rilassamento, la risposta galvanica della pelle, indice di attivazione simpatica, nonché il segnale elettroencefalografico.

Per la prima volta, inoltre, i giudizi dei giudici sono stati raccolti attraverso dei tablet che hanno permesso un'elaborazione statistica rapida e dettagliata. Ma non solo tecnologia e scienza: per il 2022 si è deciso di enfatizzare l'aspetto emozionale delle degustazioni, che si sono svolte con un sottofondo musicale. Nel tablet oltre ai classici parametri della scheda Oiv c'erano nuovi descrittori per migliorare e rendere più efficace la valutazione. cod 90905

Valcalepio Rosso Riserva Doc "Sancta Crux"

Il Valcalepio Rosso Riserva Sancta Crux viene prodotto con un'accurata selezione delle uve Merlot e Cabernet Sauvignon dei vigneti aziendali. Dopo un'attenta vinificazione in purezza delle due uve si procede al "taglio a freddo" dei due vini ed il prodotto ottenuto viene posto ad affinare in fusti di rovere di varia capacità per trenta mesi. Rosso rubino carico, note fruttate e speziate delicatamente amalgamate. Il sapore è giustamente tannico, sapido e persistente. Ideale per piatti di carne, arrosti e formaggi stagionati. Va servito a 16-18°C.

Valcalepio Rosso Doc "Senesco"

Questo potente vino rosso è prodotto unendo Merlot e Cabernet Sauvignon durante l'inverno. Il colore si presenta rosso rubino estremamente carico, il profumo etereo e penetrante con netti sentori di vaniglia e di ciliegia.

Il gusto è decisamente pieno, sapido e nello stesso tempo morbido. L'affinamento in legno di rovere sia grande che piccolo, ha conferito a questa vendemmia una grande personalità contribuendo a creare un vino interessante e dalla lunga vita. Degustare a 16-18°C.

L'ITALIA DEL VINO

TRE CALICI DELLE CINQUE TERRE

di ***Eros Teboni***
Miglior sommelier
del mondo Wsa 2018

Un territorio particolarmente vocato al vino, quello delle Cinque Terre, conosciuto fin dai tempi dei Romani e descritto da Plinio e dagli storici che si sono succeduti. Il vino prodotto a Corniglia arriverà in molti porti dell'Impero Romano, tanto che ne sono state trovate anfore anche a Pompei, di cui in seguito scriveranno il Boccaccio e il Petrarca. Un'area di particolare bellezza da tutelare, che dal 1999 è stata protetta con l'istituzione del Parco Nazionale delle Cinque Terre e che si fregia della produzione del Cinque Terre Bianco Doc e del celeberrimo nettare liquoroso Schiacchetrà, insieme a limoncino, miele, olio extravergine di oliva e acciughe salate. L'indiscutibile fascino di un territorio dalle tante bellezze, che conserva una forte connotazione agricola e vitivinicola, con eccellenze enologiche consolidate, a dispetto di una morfologia impervia, che da sempre per sopravvivere si avvale di efficaci quanto coreografici terrazzamenti. La tradizione dei terrazzamenti e dei muretti a secco in pietra cela un'atavica conoscenza delle pratiche enologiche da parte dei primi abitanti delle Cinque terre, attiva da oltre duemila anni. cod 91453

1 CINQUE TERRE DOC LA POLENZA

Varietà: 60% Bosco, 20% Albarola, 20% Vermentino
Forma di allevamento: sistema a spalliera con i filari orientati sulle curve di livello
Prezzo medio: 13 euro

Un'azienda a carattere familiare con 7 ettari di vigneti terrazzati, che ha aperto nel 1991 a Corniglia, nel Comune di Vernazza (Sp), ma è attiva da diverse generazioni. È l'azienda con la più ampia estensione di terrazzamenti a conduzione diretta, coltivati a Vermentino, Bosco e Albarola, frutto dell'accordo con centinaia di proprietari che hanno affittato i loro piccoli poderi a La Polenza, fazzoletti di terra, tutti confinanti fra loro, che forniscono uve con caratteristiche uniche, originate da diverse altitudini ed esposizioni. Il risultato è un sorso dalle suadenti sensazioni floreali, agrumate, balsamiche, con note marcate di macchia mediterranea. Al palato armonia, morbidezza, equilibrio, con intense note fresche, sapide, iodate, , leggermente aromatiche e minerali, che conferiscono una piacevole lunghezza.

In abbinamento: " Carbonara di gamberi con tartare di gambero al pistacchio e guanciale croccante" ricetta di Francesco Restivo del Ristorante Il Chiostro a Cimitile (Na) e socio Eurto Toques Italia

2 SCIACCHETRÀ RISERVA AZIENDA AGRICOLA POSSA

Varietà: 70% Bosco, 10% Rossese Bianco, 20% altre uve locali
Forma di allevamento: sistema a spalliera con i filari orientati sulle curve di livello
Prezzo medio: 65 euro

Samuele Heydi Bonanini concretizza l'idea di una cantina tutta sua nel 2004, quando con un pizzico di spregiudicatezza decide di aprire l'attività. Una realtà vitivinicola artigianale dove regna la biodiversità ed è stata recuperata l'antica tradizione dello Sciacchetrà, con la sgranatura manuale acino per acino, la pigiatura dell'uva con i piedi, la fermentazione spontanea, la macerazione sulle bucce, l'affinamento 18 mesi in anfora. Un rigore e una dedizione che hanno fruttato il premio del Vinitaly come passito migliore d'Italia. Una riserva importante, espressione di una cantina che è un riferimento assoluto. Al naso pesche, albicocche, agrumi, miele. Al palato intenso, rotondo, fresco, lievemente minerale e sapido nella parte iniziale, con finale lungo e coinvolgente.

In abbinamento: " Sablè alle nocciole e chantilly al caramello" ricetta di Cristina Cerbi dell'Osteria di Fornio di Fidenza (Pr) e socia Euro-Toques Italia

CINQUE TERRE DOC CANTINA CINQUE TERRE 3

Varietà: 60% Bosco, 20% Albarola, 20% Vermentino
Forma di allevamento: Pergola cinque terre
Prezzo medio: 24 euro

La cantina Cinque Terre è ad oggi una cooperativa agricola che unisce 220 soci proprietari con 46 ettari di vigneti. Il Cinque Terre Doc è un vino di grande espressione territoriale in grado di convogliare profumi e aromi tipici per la stilistica di questa stupenda zona vitivinicola. Il naso si presenta ricco di fiori bianchi, agrumi, dal limone al lime, una leggera parte speziata che ricorda il miele e il fieno. A palato fresco e di ottima profondità, finale leggermente minerale con ritorno agrumato e di fiore giallo. Un vino di grandissimo piacere, che grazie all´ importante struttura del suo corpo riesce ad abbinarsi a piatti anche più impegnativi come la carne bianca e le verdure. Un vino che si può anche piacevolmente dimenticare in cantina, ottimo infatti è il suo potenziale di invecchiamento.

In abbinamento: "Gambero rosso, pak choi, kumquat" ricetta di Angelo Biscotti, chef consultant e socio Euro-Toques Italia

MIELE DI LUNA
LA BIRRA STAGIONALE DI OTUS

Miele di Luna trae ispirazione dalla tradizione delle birre natalizie tipiche di alcune regioni del Nord Europa e diffuse soprattutto in Belgio. È una birra artigianale corposa dal temperamento robusto

di ***Andrea Lupini***

Chi durante le feste natalizie è solito gustare Winter Moon, la Belgian Golden Strong Ale di Birrificio Otus, quest'anno ritroverà la birra stagionale che conosce e apprezza, ma con un nuovo nome: Miele di Luna. La scelta del birrificio artigianale di Seriate (Bg) di cambiare il nome ad una fra le birre più apprezzate dai propri clienti non è casuale: dalla fondazione - avvenuta nel 2014 - ad oggi, Otus ha via via stretto la relazione fra il territorio e la propria produzione, sia in termini di approvvigionamento di materie prime e semilavorati, sia in termini di legami culturali. Nel 2021 inoltre è iniziata la coltivazione di orzo in campi situati nel circondario di Seriate con lo scopo di produrre malti eccellenti rispondenti alle proprie finalità organolettiche. Ciò anche al fine di accorciare la filiera a beneficio dell'ambiente.

Per questi motivi la scelta fatta in passato di attribuire nomi in lingua inglese ad alcune birre si è rivelata un limite comunicazionale. D'altro canto, la decisione di modificare il nome di Winter Moon nell'onirico quanto italianissimo Miele di Luna è in continuità con creazioni recenti quali Ambranera, Perla d'Orzo e Sole e Sale: nomi che esprimono il carattere artigianale e popolare del birrificio.

Miele di Luna è una birra artigianale corposa dal temperamento robusto, in cui i profumi delicati dei malti che ricordano la frutta rossa sotto spirito e i dolci aromi di vaniglia e banana tipici dello stile belga vengono mediati da un finale dal taglio secco. Una Belgian Golden Strong Ale dal grado alcolico moderato (6,8%vol), morbida, rotonda e gradevole al palato, dalla schiuma fine e compatta, aderente e persistente, che si presta tanto alla tavola quanto ai momenti di convivialità e meditazione. Disponibile in bottiglia da 75 e 33 cl e in fusto da 24 litri. cod 91006

Birrificio Otus
035 296473
www.birrificiootus.com

CAMPARI SEMPRE PIÙ FORTE NEI BOURBON: COMPRA NEGLI USA IL WILDERNESS TRAIL

Nuova acquisizione di Campari: dopo aver rilevato a maggio l'aperitivo francese Picon e nel 2021 la società di delivery di vini Tannico con Moët Hennessy, ora ha acquisito per 420 milioni di dollari un noto bourbon: il Wilderness Trail Distillery, marchio super premium di bourbon e rye whiskey, nel Kentucky, rafforzando nettamente la sua leadership in questo comparto, secondo solo agli aperitivi.

La distilleria Usa ha fatturato 40,8 milioni nel 2021. Campari ha ora il 70% della società e annuncia di arrivare al 100% entro il 2031 per un valore globale dell'operazione di 600 milioni di dollari. Dietro c'è la crescita del mercato di cocktail, brown spirit e della mixology. Dopo avere ceduto cantine di vino, sono ora otto le società rilevate negli ultimi cinque anni (14 negli ultimi dieci) dal gruppo che in primavera aveva cambiato l'azionariato: la londinese Cedar Rock Capital, che possedeva il 9,96%, era uscita e le sue azioni sono finite sul mercato. Lagfin, la finanziaria che fa capo alla famiglia del presidente Luca Garavoglia, ha il 66,9%.

Con sede a Sesto San Giovanni (Mi), 22 stabilimenti nel mondo e 4 mila addetti, Campari aveva chiuso il 2021 con ricavi a 2,172 miliardi (+25,6% dal 2020) sulla base di 50 marchi, fra cui Aperol, Crodino, Averna, Braulio, Glen Grant, Wild Turkey e Skyy. cod 91356

SHOWRUM, DUE GIORNI DA TUTTO ESAURITO DEDICATI ALLA MIXOLOGY

Sold out per l'8ª edizione di "ShowRum - Italian Rum Festival", il più grande evento italiano dedicato al rum e alla cachaca organizzato a Roma lo scorso ottobre presso il Centro Congressi dell'A.Roma Lifestyle Hotel dopo la pausa forzata dovuta al Covid-19. A parlare del successo dell'edizione 2022 è il numero di appassionati, addetti ai lavori e "debuttanti del rum" che hanno visitato il festival nei giorni di programmazione per un numero di ingressi che è passato da 2.200 dell'edizione del 2019 ai 3.800 dell'edizione 2022. Il festival, come per le scorse edizioni, è stato diretto dal fondatore della rassegna Leonardo Pinto, uno dei maggiori esperti di rum in Europa e operante in Italia e all'estero come consulente e trainer per il mercato del rum e dei distillati a tutti i livelli (brand building, import/export, consulenze di marketing, consulenze per imbottigliatori e brokers, startup). Pinto, conosciuto come "The Rum Searcher", ha aperto nel 2004 il suo blog Isla de Rum che in pochi anni è diventato un punto di riferimento del settore trasformando Isla de Rum in una vera e propria azienda. cod 90557

GIANCARLO MORELLI LANCIA IL SUO "GIAN" TONIC

Quando un cuciniere libero e creativo si travasa nella mixology è chiaro che c'è da divertirsi. È quello che si intuisce annusando l'atmosfera del Bulk, il cocktail bar dello chef Giancarlo Morelli (membro Euro-Toques), a Milano in via Fioravanti, durante la festa di presentazione della sua ultima trovata: il "Gian", che in realtà è un gin ottenuto dalla distillazione discontinua di 19 botaniche. Per esaltare pienamente le fragranze delle singole piante, fiori, agrumi e spezie, si passa attraverso macerazioni e distillazioni di gruppi omologhi di botaniche, sapientemente miscelate per conferire una personalità unica. Un gin multiforme, insomma, proprio come gli occhiali tondoquadri dello chef bergamasco, che sa accoppiare le rotondità dei sentori morbidi di rosa canina, l'ibisco e camomilla, alla natura quadrata e spigolosa di zenzero e pepe nero.

La ricerca organolettica del "padre" di questo nuovo gin è di ampio respiro: lo testimoniano, nel retrogusto, la freschezza di agrumi, menta e cardamomo, unita all'amaro tipico dell'Aloe ferox. (**G.G.**) cod 90745

INTERNATIONAL COFFEE TASTING: ECCO LE MEDAGLIE D'ORO D'AUTUNNO

International Coffee Tasting 2022 è stata l'edizione più grande del concorso organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Sono stati infatti quasi 400 i caffè da diversi Paesi del mondo valutati quest'anno dalle commissioni di assaggiatori ospitati per l'occasione presso la Factory Food Designers all'interno dell'headquarter di Autogrill a Rozzano (Mi).
Tra le aziende premiate con la Gold medal figurano le italiane: Brasiliana, Il Griso, Camcaffè, Costadoro, La Genovese, Marcandalli, Caffè Alberto, Torrefazione Caffè Avana, Torrefazione Caffè Gran Salvador, Torrefazione Goriziana e Torrefazione Terranova.
International Coffee Tasting 2022 è l'unico concorso che calcola il punteggio solamente su caratteristiche misurabili e controllabili del caffè, per una visione completamente oggettiva, secondo i precetti più stringenti dell'analisi sensoriale. cod 90777

NOBLE VOLCANO, LA NUOVA IDEA DI MISCELA DI LAVAZZA

Il Gruppo Lavazza ha rivoluzionato la cultura del caffè grazie ai continui investimenti in ricerca e sviluppo. La collezione di Specialty Coffee 1895 by Lavazza si impreziosisce con l'arrivo di Noble Volcano, un inedito blend messo a punto con maestria dai coffee designers che selezionano i più pregiati caffè del mondo rispettandone la stagionalità. Il nuovo Specialty blend incontra la tecnologia più avanzata per garantire massima trasparenza e qualità. La tecnologia blockchain offre al consumatore una sostenibilità tangibile attraverso la scansione del Qr code sulla confezione e l'inserimento del lotto di tostatura sul sito. (**V.d.A.**) cod 91353

TRUCILLO, IL CAFFÈ È UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA

Vivere la qualità, sentirla propria, diffonderla in famiglia e renderla condivisa con gli stakeholders ha suo perenne atto concreto, vissuto day by day, nella tensione al miglioramento continuo. Con questo forte anelito, Cesare Trucillo, siamo negli anni '50 dello scorso secolo, inizia a tostare caffè verde nella cantina sotto casa, sulla costa, davanti al mare, proprio al centro del golfo di Salerno. Trucillo è oggi presente in 40 Paesi. In azienda è già pienamente operativa la terza generazione. (**V.d.A.**) cod 91360

Francesco Sanapo

DITTA ARTIGIANALE, A FIRENZE NUOVA APERTURA PER INCREMENTARE LA PRODUTTMITÀ

Recente inaugurazione a Bagno a Ripoli (Fi) del nuovo headquarter di Ditta Artigianale, l'azienda fiorentina fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, con una capacità produttiva di 78 tonnellate di caffè all'anno grazie al sapiente utilizzo di tecnologie all'avanguardia.
Layout attrezzato di 250 metri quadri, con macchine per la tostatura del caffè di ultima generazione ed una capacità produttiva di oltre 300 kg di caffè al giorno. Sono 20 le varietà di caffè, provenienti prevalentemente da Africa, Asia, America centrale e Sudamerica da filiere controllate. (**V.d.A.**) cod 91333

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto srl unipersonale
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · 351 8391052 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteoscibilia2013@virgilio.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · pieragenta@libero.it
Silvia Balduzzi (*redattore*) · silvia.balduzzi@italiaatavola.net
Jenny Maggioni (*redattore*) · jenny.maggioni@italiaatavola.net
Gianluca Pirovano (*redattore*) · gianluca.pirovano@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria di redazione*) · redazione@italiaatavola.net
Brian Vavassori (*segreteria di redazione*) · brian.vavassori@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*Seo & Web manager*) · alessandro.venturini@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · 351 8391052 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Ivana Frosio · ivana.frosio@italiaatavola.net · **Livia Gerosa** · livia.gerosa@italiaatavola.net
Daniele Cipollina (*agente per Calabria e Sicilia*) · d.cipollina@advmaiora.it

Corrispondenti di zona (*per contatti telefonici consultare il sito*)

Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	**Piera Genta** · pieragenta@libero.it
Lombardia orientale	**Renato Andreolassi** · renato.andreolassi@alice.it
Pavia-Piacenza	**Stefano Calvi** · s.calvi@ilquattro.it
Veneto	**Giulia Marruccelli** · gmarruccelli@gmail.com
Belluno-Bolzano-Trento	**Lina Pison** · linapison@gmail.com
Friuli Venezia Giulia	**Liliana Savioli** · lilli_sa@hotmail.com
	Marina Tagliaferri · marina.tagliaferri@studio-agora.it
Emilia Romagna	**Giuseppe De Biasi** · dbpino60@gmail.com
Toscana e Umbria	**Alessandro Maurilli** · a.maurilli@almapress.net
	Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it
Lazio	**Mariella Morosi** · mariellamorosi@hotmail.com
Marche e Abruzzo	**Benedetta Gandini** · b.gandini22@gmail.com
	Carla Latini · carla@carlalatini.com
Campania e Molise	**Vincenzo D'Antonio** · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net
Puglia	**Sandro Romano** · sralessandroromano@gmail.com
Calabria	**Tommaso Caporale** · dodicialitro@gmail.com
Sicilia	**Gianni Paternò** · giopate@libero.it
	Piero Rotolo · pierotolo@tin.it
	Antonio Iacona · direttore@charmatmagazine.it
Sardegna	**Roby Rossi** · roberto-rossi@hotmail.it
Svizzera (Canton Ticino)	**Rocco Lettieri** · simpatico.melograno@tin.it

Novembre 2022 · anno XXXVI · n. 303 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale e cultura enogastronomica per l'Horeca. Si occupa di food service, alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, travel, wellness e salute, con attenzione particolare ai professionisti, agli enti, alle aziende e alle associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero: Valerio Beltrami, Fausto Borella, Stefano Calvi, Giuseppe Cristini, Matteo Cutolo, Sal De Riso, Enrico Derflingher, Francesco Guidugli, Ezio Indiani, Giorgio Lazzari, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Enrico Rota, Francesca Tagliabue, Eros Teboni

Foto gettyimages® 2022 - shutterstock® 2022 - Italia a Tavola

PARTNER DI:

FIC Federazione Italiana Cuochi

Euro-Toques Italia

itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani

Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier

Amira Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi

Ada Associazione Direttori Albergo

European Hotel Managers Association

Solidus I professionisti dell'ospitalità italiana

ABI Professional Associazione Barmen Italiani

Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana

Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Ristoranti Regionali Cucina DOC

Movimento Turismo del Vino

Associazione Italiana Sommelier

Streetfood Project

Accademia del Tartufo nel Mondo

Il Mondo delle Intolleranze

IFSE Italina Food Style Education

Saps Agnelli Cooking Lab

Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548. Chiuso il 10 novembre 2022

Metti in ordine il tuo punto cassa!

Accetta pagamenti al desk...

...e dove vuoi tu!

Ti basta uno smartphone

e trasformi la tua cassa RCH in un POS...

...per accettare pagamenti digitali!

Pagamenti sicuri...

in un solo gesto!

Zero canone!*

CASSA, SMARTPHONE E APP:

L'evoluzione digitale del POS

RCH PAY: L'EVOLUZIONE DEI PAGAMENTI ELETTRONICI

Inizia subito ad accettare pagamenti da carte, wallet e dispositivi contactless con il tuo **smartphone o tablet Android**. RCH Pay è l'app che rende i **pagamenti nel tuo punto vendita ancora più agili e semplici** senza ricorrere a POS aggiuntivi, cavi e ulteriori hardware. Nessun costo di attivazione e nessun canone mensile.

Scarica subito RCH Pay da Google Play Store e utilizzala attraverso RCH PayBox per una gestione smart dei pagamenti elettronici in-store.

* Per sottoscrizioni entro il 31.03.2023

In collaborazione con

www.rch.it